

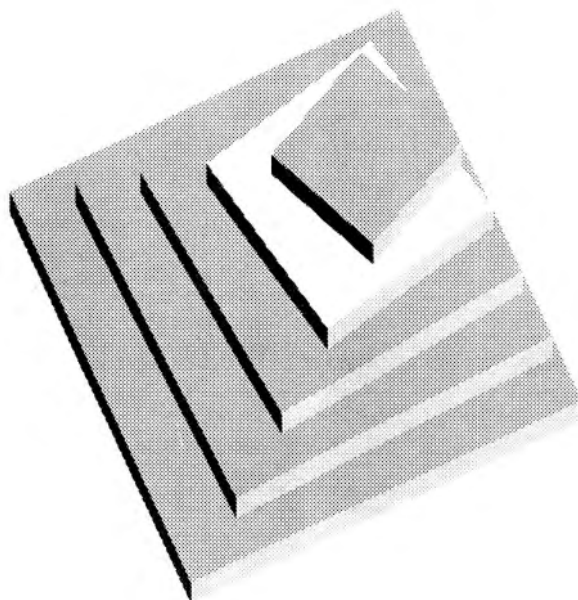
# **Le pilotage par l'aval**

**Quelle approche de la consommation  
alimentaire ?**

---

**Requier-Desjardin D.**

**Juin 1989**



**ATP**

**Innovations  
agroalimentaires**

**Filières courtes des produits vivriers**

---

# **Le pilotage par l'aval**

**Quelle approche de la consommation  
alimentaire ?**

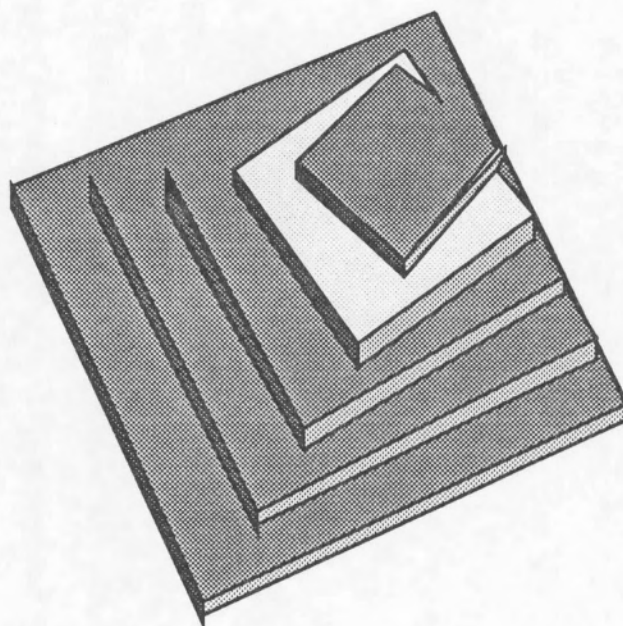
---

**Requier-Desjardins D.**

**Juin 1989**

**ECT**

**Université Lumière Lyon II  
Economie des Changements  
Technologiques**



**ATP**

**Innovations**

**agro-alimentaires**

**Filières courtes des produits vivriers**

---

## **Avant-propos**

Cette étude a été réalisée dans le cadre de l'ATP "innovations agro-alimentaires et filières courtes" pilotée par le CIRAD/MITAA\*, par Denis REQUIER-DESJARDINS.

Il est intervenu dans le cadre d'un contrat de recherche entre le CIRAD/MITAA et le Laboratoire de la Faculté des Sciences Economiques de l'Université Lumière Lyon II "Economie des changements Technologiques" (ECT), associé au CNRS.

\*La MITAA (Mission de Technologie Agro-Alimentaire) a disparu pour s'intégrer à une mission plus large de technologie, la MITECH.

## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION</b>	<b>p 7</b>
---------------------	------------

**1ère partie : comment appréhender la consommation alimentaire  
urbaine en Afrique sub-saharienne**

<b>I LES CONCEPTS</b>	<b>p 14</b>
<b>I-1 Ration alimentaire et données nutritionnelles</b>	<b>p 14</b>
I-1-1 Le choix des unités	p 15
I-1-2 La signification des calculs de rations alimentaires	p 16
<b>I-2 Demande alimentaire et budget alimentaire</b>	<b>p 16</b>
I-2-1 Des problèmes théoriques...	p 17
I-2-2 ...et des problèmes empiriques	p 18
<b>I-3 Modèles alimentaires et régimes alimentaires</b>	<b>p 19</b>
<b>I-4 Styles alimentaires</b>	<b>p 20</b>
<b>I-5 Pour une articulation des différents aspects</b>	<b>p 22</b>
<b>II LE RECUEIL ET LE TRAITEMENT DE L'INFORMATION</b>	<b>p 25</b>
<b>II-1 La méthodologie statistique</b>	<b>p 25</b>
II-1-1 Le recueil des données	p 25
* Les BDA	p 25
* Les enquêtes de consommation	p 26
II-1-2 Le traitement des données recueillies	p 28
* Les unités d'évaluation	p 28
* La construction des modèles	p 29
<b>II-2 Les sources d'information existantes</b>	<b>p 31</b>
II-2-1 Les source globales: les BDA	p 31
II-2-2 Les sources détaillées: les enquêtes sur les conditions de vie des ménages	p 31
* La Côte d'Ivoire	p 32
* Le Cameroun	p 32
* Le Sénégal	p 32
* Le Mali	p 33
* Le Burkina-Faso	p 33
* Les autres pays	p 33
II-2-3 Les informations annexes sur les prix et les revenus	p 34



**IIème partie: les tendances d'évolution de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne**

<b>III L'APPREHENSION QUANTITATIVE DES TENDANCES</b>	<b>p 38</b>
<b>III-1 L'évolution des disponibilités alimentaires et le poids des importations</b>	<b>p 38</b>
III-1-1 L'évolution des importations	p 39
* Les importations de céréales	p 40
* Les importations de produits laitiers	p 43
* Les importations de viande et de poisson	p 46
* Les importations de sucre	p 47
III-1-2 Le lien statistique entre dépendance et urbanisation	p 48
III-1-3 La structure des disponibilités par pays	p 49
* Le Sénégal	p 49
* Le Mali	p 51
* Le Burkina-Faso	p 52
* Le Cameroun	p 53
* La Côte d'Ivoire	p 55
<b>III-2 L'évaluation du niveau nutritionnel dans les villes africaines</b>	<b>p 57</b>
III-2-1 Le Cameroun	p 59
III-2-2 La Côte d'Ivoire	p 60
<b>III-3 Budgets alimentaires et produits consommés</b>	<b>p 63</b>
III-3-1 La Côte d'Ivoire	p 63
III-3-2 Le Sénégal	p 66
III-3-3 Le Mali	p 68
III-3-4 Le Burkina-Faso	p 69
III-3-5 Le Cameroun	p 70
<b>IV LES MODELES EXPLICATIFS</b>	<b>p 72</b>
<b>IV-1 Un modèle économique: les facteurs d'évolution de la demande alimentaire</b>	<b>p 72</b>
IV-1-1 La Côte d'Ivoire	p 73
IV-1-2 Le Burkina-Faso	p 76
IV-1-3 Le Cameroun	p 80
IV-1-4 Le Mali	p 80

<b>IV-2</b>	<b>Un modèle "global": la prise en compte des styles alimentaires urbains</b>	<b>p 81</b>
IV-2-1	La Côte d'Ivoire	p 82
IV-2-2	Le Mali	p 91
IV-2-3	Le Burkina-Faso	p 94
IV-2-4	Le Sénégal	p 96
IV-2-5	Le Cameroun	p 97
<b>CONCLUSION</b>		<b>p 98</b>
-	Les éléments de la mutation alimentaire	p 99
-	Les hypothèses pour la poursuite de l'ATP	p 101
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>		<b>p 105</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX</b>		<b>p 108</b>

## INTRODUCTION

Dans le déroulement du programme de l'ATP "filieres courtes", cette étude représente la phase préliminaire au travail de terrain. L'ATP a déjà défini sa problématique, notamment lors de la journée d'études du 14 novembre 1988 à Montpellier. Ce rapport, comme nous allons le préciser maintenant, constitue la première étape de sa mise en oeuvre.

Conformément à la demande émanant du CIRAD, l'ATP se propose de déterminer les formes de valorisation des productions agricoles vivrières en Afrique sub-saharienne, et les innovations techniques correspondantes à mettre en place. Les résultats acquis doivent d'une part améliorer la viabilité des systèmes de production agricole et, d'autre part, permettre d'améliorer l'écoulement de la production vivrière.

Compte tenu de ces objectifs, l'ATP adopte l'hypothèse de travail suivante: plutôt que de partir des possibilités théoriques de valorisation des cultures vivrières, telles qu'elles peuvent être déduites de l'éventail des solutions techniquement possibles, et de déterminer ensuite le marché des produits ainsi développés ("demand push"), il s'agit de partir plutôt des caractéristiques de la demande en produits agricoles valorisés, essentiellement déterminée par les formes de la consommation alimentaire en Afrique sub-saharienne. Ainsi débouchera-t-on sur des formes de valorisation permettant aux systèmes alimentaires des pays concernés de se rapprocher de l'objectif de sécurité alimentaire.

Compte tenu de cette problématique générale, l'évolution des caractéristiques de la consommation alimentaire urbaine est cruciale pour plusieurs raisons :

- les villes constituent les débouchés "naturels" de la production vivrière commercialisée des campagnes, dans la mesure où l'autoconsommation rurale reste dominante : dans les conditions actuelles, il semble que seule la demande urbaine peut générer une dynamique de distribution de revenus dans la paysannerie, conforme à celle recherchée par l'ATP.

- les villes constituent un lieu privilégié d'implantation d'unités de transformation des produits agricoles vivriers, industrielles ou artisanales. On peut donc se poser la question de savoir si une partie au moins des filières courtes ne devrait pas y être localisée, compte tenu en particulier de leur proximité avec les formes de la consommation.

- enfin, l'urbanisation accélérée des pays d'Afrique sub-saharienne a été au centre des interrogations récentes sur leur capacité effective à atteindre l'objectif de sécurité alimentaire. En effet, les villes,



considérées comme le lieu privilégié d'approvisionnement en produits alimentaires importés, sont donc censées jouer un rôle primordial dans le développement de l'extraversion alimentaire et de la substitution progressive de produits importés aux produits vivriers locaux. Plus généralement, l'impératif "nourrir les villes" constitue une contrainte incontournable de toute stratégie de sécurité alimentaire.

Dans le cadre d'une telle ATP, ce travail essaye de répondre aux questions suivantes :

- quel "marché" les villes constituent-elles pour la production vivrière?

- quelle forme de valorisation de la production vivrière peuvent-elles abriter et quel type d'innovation peuvent-elles générer?

Pour cela, ce rapport se concentrera sur un préalable incontournable:: quelles sont les tendances d'évolution de la consommation urbaine et quelle place les villes réserveront-elles dans l'avenir aux produits transformés locaux?

La réponse à cette question est facilitée par la disponibilité d'un ensemble d'analyses relativement précises de l'évolution des modes urbains de consommation dans un certain nombre de pays de la zone. Ces analyses ont permis d'apprécier la pertinence d'un certain nombre d'"évidences" antérieurement admises et d'avoir une vision plus différenciée de chacune des situations nationales.

Ce rapport fera la synthèse de ces analyses, pour déboucher sur la formulation d'hypothèses de travail pour la poursuite de l'ATP.

Pour atteindre cet objectif nous développerons notre étude en deux parties :

La première partie s'efforcera de faire le point sur l'état de la recherche en matière d'analyse de la consommation alimentaire en Afrique subsaharienne. Pour cela :

- en premier lieu, nous préciserons "de quoi nous parlons", c'est-à-dire que nous tenterons de définir le contenu du concept de consommation alimentaire à partir d'une analyse critique des méthodes d'approche, qui ont été effectivement utilisées .

- en second lieu, nous nous livrerons à un relevé exhaustif des sources d'information dont on peut disposer sur la consommation alimentaire en Afrique subsaharienne, en portant une appréciation critique sur leur mode d'élaboration.

La seconde partie abordera les tendances d'évolution de la consommation alimentaire et en particulier de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne, telles qu'elles ressortent des sources d'informations disponibles. Celles-ci restant relativement hétérogènes sur la zone géographique qui nous concerne, même en se limitant à l'Afrique Noire francophone, nous traiterons les données des pays et des villes pour lesquels l'information est la plus abondante. Parallèlement, nous nous efforcerons de tenir compte du choix probable des terrains qui sera effectué dans le cadre de l'ATP, à savoir la Casamance au Sénégal et le Nord-Cameroun. Ainsi les objectifs de l'ATP,, tout autant que les contraintes sur l'information disponible, expliquent que nous ayons choisi majoritairement nos références sur l'Afrique de l'Ouest soudano-sahélienne (Sénégal, Mali, Burkina), sur la Côte d'Ivoire pour laquelle l'information est relativement abondante et qui abrite une des plus grandes métropoles du continent, et sur un pays d'Afrique centrale concerné par l'ATP, le Cameroun.

**Ière Partie :**

**Comment appréhender la consommation alimentaire urbaine  
en Afrique sub-saharienne.**



Cette partie comportera deux chapitres :

Le premier sera essentiellement conceptuel : le concept de consommation alimentaire peut paraître évident, pourtant il est susceptible de multiples définitions selon les disciplines scientifiques qui s'y intéressent. Une clarification est d'autant plus nécessaire que l'on constate à la fois une grande diversité des approches et une tendance de plus en plus grande à l'interdisciplinarité en la matière.

Le second traitera de l'information empirique disponible sur la consommation alimentaire en Afrique sub-saharienne et plus précisément sur la consommation alimentaire urbaine. On s'interrogera à un premier niveau sur les méthodes de collecte et de traitement de l'information, et à un second niveau sur les sources effectivement existantes.

Le recours à cette approche conceptuelle est d'ailleurs justifié dans la perspective de l'appréhension statistique de la consommation : en effet la méthodologie statistique doit partir d'une interrogation plus générale sur la réalité que l'on veut appréhender.

C'est pourquoi dans le cadre d'une interrogation sur les méthodologies d'approche il faut questionner au préalable les concepts qui permettent d'appréhender la consommation et au delà les comportements alimentaires (Chapitre I), avant d'envisager les problèmes concrets de recueil de l'information qui reflètent largement les interrogations conceptuelles (Chapitre II).

## I - LES CONCEPTS

La consommation alimentaire peut être définie comme un phénomène nutritionnel ; les économistes utilisent cette approche pour la rapporter au besoin qu'elle est censée satisfaire. Elle peut ensuite être envisagée, comme tout autre type de consommation, de manière plus spécifiquement économique, comme faisant l'objet d'une demande dans le cadre de l'affectation d'un budget de consommation. Elle peut également faire l'objet d'une approche socio-historique en termes de modèles de consommation. Elle peut faire enfin l'objet d'une approche socio-culturelle en termes de styles alimentaires. Même si cet inventaire n'est pas exhaustif, il recouvre les éclairages retenus dans l'analyse de la consommation alimentaire en Afrique sub-saharienne.

Nous allons les expliciter en nous interrogeant sur leur éventuelle articulation dans la méthodologie d'approche des problèmes alimentaires en Afrique sub-saharienne.

### I-1 Ration alimentaire et données nutritionnelles

Le caractère biologiquement fondamental du besoin nutritionnel explique que l'alimentation puisse être considérée comme un apport d'éléments organico-chimiques nécessaires à la survie et à l'activité organique du corps humain. Si cette conception semble inspirée des acquis, relativement récents, des sciences de la nutrition, l'approche en termes de besoins biologiquement définis influence en fait depuis très longtemps la Science Economique (cf. les économistes classiques comme Ricardo ou Malthus). C'est pourquoi, plutôt que de discuter les concepts utilisés par les nutritionnistes (ce qui est en tout état de cause hors de notre compétence), nous nous intéresserons surtout à leur utilisation par les économistes.

La consommation alimentaire est appréhendée comme une ration alimentaire apportant à l'organisme une certaine quantité d'énergie évaluée en calories, et un certain nombre de nutriments nécessaires à son équilibre.

Cette définition permet de disposer d'unités pour évaluer les disponibilités alimentaires et les comparer aux besoins théoriquement nécessaires en fonction de l'évaluation de rations "normales". En projetant dans le temps disponibilités et besoins, il est possible de prévoir, conformément à une démarche typiquement malthusienne, les risques d'apparition de pénuries alimentaires : c'est l'approche retenue

par exemple par le récent rapport de la FAO "Terres, vivres et population" (1984), qui définit une "Capacité Maximale de Charge Démographique" (CPCD), en convertissant la production agricole prévue en calories et en la comparant aux besoins évalués à partir des projections de croissance démographique.

Nous allons revenir successivement sur le choix des unités et la signification des rations alimentaires ainsi calculées.

### I-1-1 Le choix des unités

Il dépend de la définition des besoins nutritionnels que l'on retient.

Ces besoins sont d'abord énergétiques et peuvent donc être évalués par une quantité de kilocalories. Ce type d'évaluation a le mérite de la simplicité. Aussi est-il le plus communément employé, notamment dans les évaluations comparatives des organisations internationales comme la FAO ; elles peuvent ainsi calculer les rations alimentaires moyennes disponibles dans chaque pays.

Cette évaluation quantitative est toutefois insuffisante pour appréhender la qualité des rations alimentaires ; indépendamment de l'apport énergétique, l'organisme humain a besoin de nutriments spécifiques, protéines, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, etc, l'absence de ces différents éléments générant des carences spécifiques.

La vision globalisante des économistes les conduit à se satisfaire, pour évaluer la qualité des rations alimentaires, de la prise en compte de l'apport protéinique évalué en grammes de protéine. Mais les protéines ne sont pas toutes d'une qualité uniforme, car leur composition en acides aminés non synthétisés par l'organisme humain varie. Les protéines les moins carencées étant généralement les protéines animales, on se contente souvent de prendre comme indice de la qualité des rations la quantité de protéines animales ; or certaines peuvent être relativement carencées tandis que certaines protéines végétales (céréales et légumineuses) peuvent se compléter. Les débats sur les normes de consommation protéinique menés par les experts des organisations internationales concernées (FAO, OMS) illustrent cette incertitude.

Lorsque l'on veut tenir compte des autres nutriments essentiels, il devient très difficile d'utiliser des normes macro-économiques permettant d'évaluer l'apport nutritionnel des disponibilités alimentaires.



### I-1-2 La signification des calculs de rations alimentaires

Les rations alimentaires de référence, auxquelles sont comparées les rations alimentaires effectives pour l'appréciation du degré de satisfaction des besoins alimentaires, sont censées tenir compte de l'ensemble des besoins nutritionnels.

Ceux-ci dépendent d'une multitude de facteurs :

- Certaines caractéristiques physiologiques des individus telles que le poids, la taille, influent sur le métabolisme basal. D'autres, comme les besoins liés à la croissance, varient selon l'âge. Enfin les femmes enceintes ont évidemment des besoins spécifiques.

- Il faut tenir compte également des conditions de vie et d'activité des individus, qui dépendent en grande partie de leur fonction dans l'économie et de leur statut social, et sont donc extrêmement variables.

Les besoins nutritionnels ne peuvent être évalués précisément qu'au niveau des individus. Or, qu'il s'agisse des rations de référence ou des rations effectives, les économistes raisonnent obligatoirement sur des populations ou des groupes de population plus ou moins hétérogènes, c'est-à-dire sur des moyennes. Indépendamment des difficultés de calcul de ces rations moyennes, leur signification nutritionnelle reste limitée car l'état nutritionnel d'une population dépend avant tout de l'état de ses membres les plus défavorisés sur le plan nutritionnel. Il n'est pas évident que des critères purement macro-économiques tels que les disponibilités moyennes par tête pour une population donnée suffisent à identifier le phénomène.

### **I-2 Demande alimentaire et budget alimentaire**

Cette approche est l'approche traditionnelle des économistes de la consommation. Elle considère la consommation alimentaire comme une part de la consommation totale dont le niveau et la structure résultent du choix des consommateurs dans l'affectation de leur budget.

Cette approche trouve ses racines sur le plan empirique dans une série de travaux statistiques sur les budgets des ménages, qui ont permis la mise en évidence d'une série de "lois" d'évolution de la structure de ces budgets (lois d'Engel). Sur le plan théorique, elle s'articule sur les acquis de la théorie (d'origine néoclassique) des choix du consommateur qui définit des fonctions de demande dont les variables sont les prix et le revenu. La détermination de ces fonctions autorise en particulier le calcul de paramètres, élasticités-prix et élasticités-revenus, qui permettent de projeter l'évolution de la consommation en fonction de l'évolution de ces variables économiques. L'utilisation de cet

appareillage pose quelques problèmes théoriques généraux ; elle pose aussi des problèmes empiriques dans le cas de l'Afrique sub-saharienne.

### I-2-1 Des problèmes théoriques...

L'analyse empirique de la structure des budgets montre que la part de la consommation alimentaire voit son importance diminuer à mesure que le revenu s'élève, cette évolution étant censée refléter la saturation du besoin alimentaire. Au sein du budget alimentaire, la consommation des différents produits évolue différemment en fonction du revenu. On admet généralement que certaines catégories comme la viande, les produits laitiers, les produits industriels transformés voient leur poids se renforcer au détriment des céréales ou des produits frais. Mais il n'est pas évident que l'évolution de la structure de la consommation en fonction du revenu soit la même pour tous les groupes de consommateurs et que l'on puisse aboutir en la matière à des lois universelles.

Ces lois renvoient en effet à l'évaluation des élasticités-revenus de la dépense alimentaire et de ces composantes. Or les résultats obtenus dans le calcul des élasticités-revenus statiques (le long d'une distribution de revenus à un moment donné) sont différents de ceux obtenus dans celui des élasticités-revenus dynamiques (en tenant compte de l'évolution du niveau de vie des consommateurs dans le temps), ces dernières étant généralement plus fortes dans le cas de l'alimentation, compte tenu du caractère "inférieur" de ces biens.

Or, sans faire l'évaluation de la théorie des choix du consommateur, on peut rappeler que cette théorie est essentiellement une théorie statique dans laquelle les préférences des consommateurs sont considérées comme données. Les élasticités temporelles risquent d'intégrer un changement dans les préférences des consommateurs.

De plus, cette théorie saisit le comportement de consommation au niveau de l'individu (même si cet individu est le plus souvent un ménage). La définition des lois de demande au niveau d'une population repose sur une hypothèse de "consommateur représentatif" qui néglige les différences de comportement des catégories de consommateurs sur un marché. Toutefois le calcul d'élasticités temporelles par catégories de consommateurs homogènes, et leur comparaison avec des élasticités statiques transcatégories calculées à différentes dates peuvent permettre de mettre en évidence des phénomènes d'homogénéisation ou de différenciation des comportements entre catégories.



S'agissant des élasticités-prix, on est le plus souvent conduit à calculer des élasticités temporelles puisqu'à un moment donné, l'ensemble des consommateurs est confronté à un même système de prix. Le calcul de ces élasticités et en particulier des élasticités-prix croisées permet de mettre en évidence les effets de substitution entre produits générés par l'évolution de la structure des prix relatifs. Mais là encore ces élasticités risquent d'intégrer l'évolution des préférences des consommateurs, sans que l'on puisse réellement mesurer son impact.

Cette revue rapide des problèmes essentiels posés par cette approche ne doit pas conduire à négliger les progrès constants réalisés dans la méthodologie de l'estimation des fonctions de demande : elle peut par exemple retenir comme argument des variables qualitatives (repérées par leur absence ou présence) et donc permettre d'affiner le calcul des paramètres de comportement en fonction des différentes catégories de population.

#### I-2-2 ...et des problèmes empiriques.

Dans les pays d'Afrique sub-saharienne cette démarche se heurte à certaines caractéristiques spécifiques des économies concernées.

En effet la part de l'autoconsommation reste importante, ce qui réduit d'autant le champ du "choix" du consommateur. L'homogénéité des marchés alimentaires est extrêmement réduite et le comportement de la demande en fonction du prix y prend souvent des formes aberrantes (corrélation positive entre quantité achetée et prix). Les relations personnelles entre vendeurs et acheteurs viennent altérer la signification de l'hypothèse du consommateur représentatif. Ces problèmes ne sont pas insurmontables mais conduisent souvent à des résultats contradictoires. Les récents développements dans l'approche de la demande alimentaire et en particulier l'intégration de variables qualitatives peuvent cependant trouver une large application dans ce contexte (ODOUNFA, 1985).

Cependant les approches en termes de budget ou de demande alimentaire ont tendance à véhiculer l'image de comportements de consommation uniquement déterminés par l'évolution des variables économiques de prix et de revenus, dans la mesure où l'évolution des préférences ne peut pas être prise en compte de manière satisfaisante.



### I-3 Modèles alimentaires et régimes alimentaires

La notion de modèle de consommation s'efforce d'appréhender l'évolution historique de la consommation alimentaire en fonction de l'évolution globale des sociétés concernées : il s'agit donc d'une approche socio-historique qui repose sur une hypothèse sur l'évolution de ces sociétés et qui s'efforce d'isoler la dynamique structurelle de la consommation.

La notion de modèle alimentaire identifie d'abord la base de la ration alimentaire (le "régime alimentaire"). Celle-ci est constituée dans la plupart des sociétés à base agricole par un ou plusieurs produits végétaux qui apportent l'essentiel des calories (céréales et tubercules). Puis elle complète cette caractérisation en mettant en évidence la consommation d'autres produits (produits animaux, sucres, corps gras, etc). Elle relie cette structure de l'alimentation à un certain nombre de caractéristiques agro-naturelles (les systèmes de production agricole prédominants) ou socio-historiques (la constitution des "habitudes alimentaires" en fonction des modes de production et des rapports entre les différents groupes et classes). Les formes de la consommation alimentaire sont donc directement reliées à des caractéristiques des sociétés considérées, saisies dans leur évolution historique.

Cette approche identifie un modèle de consommation spécifique des sociétés occidentales où se sont développées les relations marchandes, le capitalisme et l'industrialisation de la production alimentaire. Ce modèle alimentaire occidental se caractérise donc par l'importance de produits animaux qui apportent l'essentiel de l'apport calorique de la ration et l'importance des produits industriels. Ce modèle alimentaire occidental évolue lui-même continuellement vers des produits de plus en plus élaborés et sophistiqués, incorporant de plus en plus de valorisation marchande, en liaison avec les nécessités de l'accumulation capitaliste (par exemple, développement des "aliments-services", qui réduisent au minimum le temps de préparation et contribuent donc à la salarisation des femmes).

Ce modèle alimentaire occidental étant étroitement articulé à la constitution d'un système agro-alimentaire mondial dominé par un certain nombre de firmes multinationales de l'industrie agro-alimentaire, il marquerait une tendance à dépasser son cadre géographique d'origine et à se généraliser à l'échelle mondiale au fur et à mesure du développement international des industries agro-alimentaires capitalistes.

Son développement aurait pour conséquence de déstructurer les modèles alimentaires traditionnels, par exemple en Afrique subsaharienne, cette déstructuration n'étant que le reflet de la déstructuration plus générale de ces économies et de ces sociétés sous l'influence de la pénétration du capitalisme (cette approche se situe clairement dans la mouvance des thèses "dépendantistes" et de l'analyse des rapports centre-périphérie). Le canal de cette généralisation passe en particulier par la généralisation d'un certain nombre de comportements mimétiques véhiculés en particulier par les bourgeoisies urbaines de ces pays supposées "occidentalisées".

Cette approche socio-historique est donc essentiellement évolutionniste, et conforte elle aussi l'idée de "lois" d'évolution universelles de la consommation alimentaire, telle que les lois d'Engel ou leur généralisation historique par CEPEDE et LENGELLIE (1963), posant le principe d'une série de "stades" de l'évolution de l'alimentation par lesquels toutes les sociétés devraient passer.

#### **I-4 Styles alimentaires**

Toutes les conceptions précédentes reposent sur une définition unidimensionnelle de la consommation alimentaire à partir des produits consommés. Les comportements alimentaires y sont intégrés sous une forme réductrice, limitée au choix des produits par les consommateurs, que ce choix soit contraint par les disponibilités ou expliqué par des préférences individuelles ou des habitudes socio-historiques. De plus dans l'hypothèse d'une production marchande, les produits sont considérés comme consommés dès qu'ils sont effectivement achetés par les consommateurs finaux.

Cette conception a été petit à petit remise en cause, même dans le cadre d'une approche économique, au fur et à mesure que les économistes se sont intéressés à l'existence du travail domestique et plus largement de phénomènes non marchands dans la sphère domestique, susceptibles d'être analysés en termes économiques.

Parallèlement la représentation des besoins ou des préférences des consommateurs individuels propres aux économistes apparaît réductrice, compte tenu d'un certain nombre de travaux de sociologues et d'anthropologues sur la consommation. Ce caractère réducteur ressort très nettement dans l'analyse de la consommation alimentaire dans les pays en développement et en particulier en Afrique subsaharienne, mais cette remarque a une portée générale, qui conduit à redonner à la consommation alimentaire son caractère de "fait social total" (MALASSIS et PADILLA, 1987).

La consommation alimentaire n'est pas définie dans cette approche socio-culturelle comme un ensemble de produits consommés mais comme un ensemble de pratiques sociales liées à ces produits ; ces pratiques renvoient à des représentations sociales, qui s'expriment symboliquement en elles. En ce sens on peut parler de "styles", au sens de pratiques associées à des représentations sociales et acquérant de ce fait une dimension symbolique.

A un premier niveau, on peut constater que la consommation alimentaire n'est pas directement une consommation de produits mais une consommation de plats, c'est-à-dire d'un ensemble de produits transformés par la **préparation alimentaire domestique**.

Cette constatation exige d'abord de prendre en compte les aspects techniques et économiques de cette préparation alimentaire : analyse des modes de préparation, identification de la main d'oeuvre qui la prend en charge et de sa constitution en unités de préparation, des moyens techniques employés, notamment pour la cuisson. Mais il faut également tenir compte des aspects sociaux (importance évidente des rapports de parenté dans la constitution de ces unités de préparation essentiellement féminines) et des représentations qui y sont associées (le plat comme expression symbolique du statut de celle qui l'a préparé, ou comme véhiculant tout une série de représentations du "bien-manger").

En second lieu l'acte de s'alimenter, le moment de la consommation, n'est pas principalement un acte individuel mais un acte social : il se fait en groupe et en suivant un certain nombre de règles. La consommation individuelle, lorsqu'elle existe (par exemple à l'extérieur des unités domestiques), a elle-même une signification précise du point de vue des règles de commensalité.

D'un point de vue économique il est important de connaître les règles de constitution de ces groupes, ne serait-ce que pour savoir qui mange quoi ? Mais, dans ce cas également, ces règles ne peuvent être séparées de toute une série de représentations qui y sont associées : constitution des groupes de commensalité par sexe et par âge, distinction des apports alimentaires selon leur origine (en particulier selon qu'ils ont été apportés par les hommes ou par les femmes), dimension spécifique de la consommation extérieure par rapport à ces règles, etc. Certains éléments, tels que par exemple les règles de répartition des éléments valorisés du plat (morceaux de viande ou de poisson par exemple) sont cruciaux pour cerner la consommation alimentaire effective du strict point de vue de l'apport nutritionnel par individu.



### I-5 Pour une articulation des différents aspects

En économie agro-alimentaire, et spécialement dans l'analyse de la problématique alimentaire en Afrique sub-saharienne, les conceptions passées en revue ont été successivement retenues. On peut d'ailleurs considérer que chacune vient en quelque sorte "envelopper" les précédentes. Mais elles correspondent également à des méthodologies d'approche générale de la problématique alimentaire.

A ce titre, une rupture s'est produite depuis quelques années entre des approches évolutionnistes, qui retiennent plus ou moins l'idée d'une standardisation progressive de l'alimentation, et une approche qui met au contraire l'accent sur la reproduction et le déplacement des différenciations, débouchant sur l'hypothèse de l'élargissement du champ des possibles.

Il nous semble que cette rupture correspond à l'abandon des approches par trop analytiques des problèmes alimentaires au profit d'une approche plus "systémique", marquée, par exemple dans le champ de la problématique alimentaire des pays d'Afrique sub-saharienne, par le succès des concepts de "système alimentaire" et de "stratégie alimentaire". Dans la mesure où ces concepts sont utilisés pour explorer les voies d'atteinte de l'objectif de sécurité alimentaire, la problématique générale de l'ATP est concernée très directement.

Dans le cadre de cette approche, *on peut considérer que la consommation constitue un sous-système d'éléments en interaction, doté d'une capacité d'ajustement dynamique, lui permettant de maintenir sa propre organisation.* Ce sous-système reçoit de son environnement des inputs (par exemple un certain niveau de disponibilités alimentaires ou un certain état de la transformation alimentaire) mais lui fournit des outputs (un certain état de la demande mais aussi un certain état de la technologie alimentaire domestique disponible pour l'artisanat par exemple). L'ensemble des éléments de ce sous-système (produits, modes de préparation, travail domestique, plats, groupes de commensalité, structure des repas, etc.) relève de plusieurs niveaux d'analyse, technique, économique, social ou symbolique.

Il n'est pas exclu qu'à un certain moment la stabilité de ce sous-système soit remise en cause, si l'ajustement dynamique des différents éléments n'est plus possible. Dans ce cas, on assiste à son éclatement et à sa recomposition sur la base d'une autre organisation (c'est-à-dire d'autres éléments liés par d'autres types d'interactions). Dans tous les autres cas, les évolutions se font en assurant le maintien de la structure du système.

Un exemple, qui anticipe sur les développements qui suivront, peut permettre d'illustrer ce dernier aspect.

Comme nous le verrons, une structure de plats est dominante dans l'alimentation domestique urbaine en Afrique sub-saharienne : c'est la combinaison produit de base/sauce. Même si les caractéristiques des sauces urbaines sont différentes de celles des sauces rurales, en termes de composition en produit, il est clair que le maintien de cette structure implique un maintien relatif des modes de préparation (temps de préparation relativement long et mobilisation d'une main d'oeuvre importante) et des modes de commensalité et manières de table (plat commun et répartition par ordre de préférence des éléments nobles de la sauce) qui constituent une recomposition des pratiques alimentaires héritées des cultures d'origine.

Le maintien de ce type de commensalité renvoie lui-même à l'existence d'une structuration des unités sociales qui intègre par exemple la spécialisation des membres dans certains types d'apport alimentaire (par exemple les hommes apportent la viande), même si ces conditions sont transformées par l'urbanisation (la viande n'est pas chassée mais achetée et l'homme pourra en consommer une partie au lieu d'achat sous forme de brochettes (grignotage). De même le maintien relatif d'un certain type d'habitat (en cours ou concessions) préserve ce type de commensalité en favorisant les contacts entre cuisinières, la circulation des plats entre les groupes de commensalité, voire parfois le maintien d'une commensalité par sexe et par âge.

Par ailleurs l'existence d'activités artisanales alimentaires, mises en oeuvre par les femmes, permet d'une part à celles-ci de maintenir un apport spécifique à l'alimentation familiale par la vente de leur produit, donc le principe d'apports différenciés selon les sexes, mais d'autre part renforce la présence des préparations "traditionnelles" dans les secteurs spécifiquement nouveaux de l'alimentation urbaine, en particulier l'alimentation extérieure. Par ailleurs, le maintien de la structure plat/sauce limite la substitution possible entre produits animaux et végétaux qui sont plutôt dans ce cas complémentaires (alors que la substitution à l'intérieur de ces catégories reste possible); le jeu des substitutions alimentaires en fonction des prix et des revenus est donc articulé à cette structure.

Il s'agit en fait d'inter-relations. Il aurait été possible en effet de partir de l'un des niveaux quelconque pour décrire toute la structure : par exemple le niveau des représentations symboliques plutôt que celui des préparations. Une telle structure est dynamique puisque le maintien de cette organisation n'empêche pas des évolutions importantes, par exemple le développement de l'alimentation extérieure. Mais on peut également concevoir des ruptures qui risqueraient de mettre en danger



la reproduction du système en tant que tel (par exemple le développement d'une transformation alimentaire industrielle qui éliminerait l'artisanat alimentaire et son lien spécifique avec la préparation alimentaire domestique, ou bien un trop grand développement de l'individualisme alimentaire, par exemple sous l'influence de l'alimentation extérieure, qui briserait les groupes de commensalité des unités domestiques).

L'identification des relations stables en dynamique entre les différents éléments du sous-système de consommation doit donc constituer un impératif méthodologique majeur. La méthodologie du recueil de l'information peut-elle y contribuer?



## II- LE RECUEIL ET LE TRAITEMENT DE L'INFORMATION

Le recueil et le traitement de l'information statistique sur la consommation alimentaire pose un certain nombre de problèmes techniques qui ne sont que le reflet des problèmes conceptuels relevés plus haut.

Il faut d'une part recueillir l'information sur les produits consommés et d'autre part la traiter pour en tirer un certain nombre d'éléments (apports nutritionnels, étude de la demande alimentaire, évolution des modèles de consommation et des styles alimentaires).

L'étude, même rapide, des conditions dans lesquelles se réalisent ces opérations dans le contexte de l'Afrique sub-saharienne est un préalable au recensement des diverses sources d'information disponibles.

### II-1 La méthodologie statistique

#### II-1-1 Le recueil des données

En gros il existe deux méthodologies statistiques possibles pour appréhender la consommation alimentaire :

- soit évaluer les disponibilités alimentaires à partir de leur différentes composantes d'un point de vue macrosocial et les rapporter à la population concernée ;
- soit relever directement la consommation des individus à un niveau micro-économique par enquête.

#### \* Les BDA

La première méthode constitue celle des Bilans de Disponibilités Alimentaires (BDA). Elle est utilisée pour appréhender le niveau de consommation dans un pays ou pour opérer des comparaisons internationales entre pays : c'est la méthode suivie par la FAO pour ses enquêtes mondiales sur l'alimentation. Elle s'appuie essentiellement sur des évaluations de la production et des importations alimentaires par pays. Sa qualité dépend donc de la qualité des informations recueillies dans ce champ.

Les importations alimentaires sont en principe les mieux connues puisqu'elles font l'objet d'un enregistrement douanier. Mais indépendamment des problèmes de décalage entre la date d'enregistrement et la date effective d'importation, on est confronté en Afrique sub-saharienne à toute une série de flux de commerce extérieur alimentaire clandestin qui compliquent fortement les évaluations car ils ne peuvent être cernés que par des enquêtes ponctuelles.

La production vivrière dont une part n'est pas commercialisée ou dont le commerce n'est pas contrôlé, est souvent connue de manière approximative. La méthode la plus rationnelle consiste à partir d'un échantillon représentatif d'exploitations et de parcelles de suivre les rendements et les superficies. Rares sont les pays qui ont les moyens matériels de mettre en place un tel système et surtout de le maintenir en état de marche. Aussi les évaluations sont-elles très grossières : on se contente de prolonger les tendances passées, généralement sur la base d'une estimation de l'évolution de la population agricole et de temps en temps on redresse les séries quand on dispose des résultats d'une opération statistique lourde permettant de le faire (recensement agricole, enquête budget-consommation).

Il faut tenir compte de plus des pertes sur le champ ou à la commercialisation, importantes pour certains produits comme les tubercules, et des utilisations non alimentaires (semences par exemple). Souvent on ne dispose pour ces évaluations que de normes qui peuvent se révéler à l'occasion d'une opération ponctuelle relativement irréalistes.

Les organisations internationales comme la FAO corrigent souvent les évaluations nationales de production pour tenir compte de sources telles que les relevés par satellite. Néanmoins, il pèse toujours une grande incertitude sur les données de production pour les pays dont l'appareil statistique est relativement défectueux.

#### \* Les enquêtes de consommation

Cette méthode est plus satisfaisante puisqu'elle cerne directement la consommation auprès des ménages concernés : c'est la méthode des enquêtes budget-consommation ou plus largement des enquêtes sur les conditions de vie des ménages. Toutefois elle se heurte à des contraintes qu'il est nécessaire de spécifier.

En premier lieu, la qualité de l'enquête dépend de la taille de l'échantillon retenu ; mais celle-ci a évidemment un impact sur le coût total de l'opération. Cette contrainte est particulièrement prégnante pour les enquêtes budget-consommation nationales.

En second lieu le niveau des informations recueillies peut varier :

- Dans les enquêtes budget réalisées par interview des consommateurs, on cherche à cerner avant tout leurs dépenses de consommation selon les principales fonctions ; les évaluations des quantités consommées ne sont relevées dans ce cas que pour l'autoconsommation, de façon à ce que celle-ci soit valorisée.

- Les enquêtes de consommation au sens strict reposent quant à elles sur une observation des quantités effectivement consommées : elles nécessitent la présence de l'enquêteur dans les ménages au moment des repas pendant une période de temps significative, généralement une semaine, qui peut être complétée par une période couverte par interview. La présence de l'enquêteur s'accompagne de méthodes d'observations lourdes qui comprennent la pesée des aliments avant et après cuisson, sous forme de plats. Il faut souvent d'ailleurs opérer par passages répétés, compte tenu de la nécessité de cerner la saisonnalité.

Ces enquêtes permettent une approche de la consommation incluant l'observation des modes de consommation et des pratiques de commensalité. Mais il va de soi qu'elles mobilisent des moyens beaucoup plus importants. La lourdeur des opérations a pour contrepartie la lenteur de leur dépouillement, particulièrement quand il s'agit d'enquêtes nationales. Il faut savoir cependant que ce sont les seules enquêtes qui permettent de cerner la consommation alimentaire sous tous ses aspects. En particulier, elles permettent théoriquement une approche de la liaison produits-plats, même si ces aspects ne sont pas systématiquement exploités (REQUIER-DESJARDINS, 1987).

Dans la pratique il est possible de combiner dans des proportions variables enquêtes légères et enquêtes lourdes de telle façon par exemple qu'une enquête nationale lourde puisse donner naissance à un dispositif d'enquêtes permanentes plus légères ou à des enquêtes ponctuelles plus précises sur certains segments de population. Mais, compte tenu de la complexité des phénomènes de consommation alimentaire qui découlent de leur nature "systémique", les décalages entre les différents types d'enquêtes, par interview ou par observation, peuvent se révéler importants.

La mise sur pied d'enquêtes exige d'autre part l'identification de la population statistique concernée et en particulier la définition des unités statistiques. Les définitions utilisées par les statisticiens, construites autour de la notion de ménage qui repose sur une certaine correspondance relevée dans les pays occidentaux entre unité d'habitation, unité budgétaire, unité familiale et unité de consommation, se sont révélées inopérantes dans le contexte d'un certain nombre de pays en développement et spécialement en Afrique sub-saharienne.

Tout d'abord la variété des structures familiales et en particulier l'existence de familles polygamiques et de familles regroupant plusieurs générations dans des fragments de lignage, entraîne la non coïncidence de l'unité de résidence, identifiée par exemple par la cour ou par la concession, et de l'unité budgétaire : plusieurs budgets coexistent dans une même unité de résidence et leur contribution aux dépenses



communes obéit à des règles variables. Dans le cas précis de la consommation alimentaire, cela signifie que plusieurs unités budgétaires peuvent approvisionner la même cuisine, cette cuisine pouvant elle-même alimenter plusieurs groupes de commensalisme dont la composition est variable. Ces caractéristiques se révèlent lorsque l'on recherche une évaluation approfondie de la consommation, par exemple par des enquêtes lourdes ; elles compliquent largement l'évaluation de la consommation alimentaire : le problème de la circulation des plats entre groupes de commensalité en fonction de règles d'échange non marchand est particulièrement ardu à résoudre. Mais ces problèmes techniques ne sont que le reflet de l'état des pratiques alimentaires dont la complexité a déjà été soulignée.

## II-1-2 Le traitement des données recueillies

Il porte d'abord sur le passage de l'unité d'évaluation dans l'enquête à d'autres unités : il faut par exemple convertir des quantités physiques en données nutritionnelles ou en données monétarisées.

Il porte ensuite sur l'utilisation de ces données pour construire des modèles qui permettent de rendre compte de l'évolution dynamique de la consommation. Deux méthodes ici s'opposent : l'ajustement de lois de demande alimentaire permettant le calcul d'élasticités et l'approche par les types alimentaires en utilisant les méthodes de l'analyse de données.

### \* Les unités d'évaluation

La conversion des données en quantités physiques en données nutritionnelles conduit à utiliser des tables de composition des aliments, qui donnent la composition des produits en nutriments et leur valeur calorique. Or la composition d'un même produit peut varier en fonction des variétés propres à chaque région. La FAO utilise des tables de composition différentes selon les zones géographiques, mais il est souvent nécessaire de les affiner au niveau national en fonction de travaux faits par les agronomes et les biologistes sur les variétés locales quand de tels travaux existent.

Cette conversion doit d'autre part se faire en tenant compte des pertes dues au mode de préparation (épluchage, râpage) et des "déchets d'assiette". De telles évaluations sont possibles lorsque l'observation de la préparation alimentaire est faite finement (pesée des plats avant et après cuisson).

Quant à la conversion des données en quantités physiques en données monétarisées elle se pose essentiellement pour intégrer l'autoconsommation aux budgets alimentaires. La valorisation de l'autoconsommation peut se faire selon deux méthodes, soit en prenant les prix à la production soit en utilisant les prix à la consommation.

La première méthode est difficilement applicable pour la grande majorité des productions vivrières d'Afrique sub-saharienne : la notion de coût de production est très difficile à cerner dans ce contexte, et les ventes portent sur des excédents à des prix qui sont extrêmement variables et sans réelle signification par rapport à la production

La seconde méthode est la plus communément employée. Elle pose un problème théorique : peut-on mettre sur le même plan une consommation marchande qui résulte d'un "choix" du consommateur, et une auto-consommation imposée par le système de production? Elle pose surtout le problème empirique du choix des prix de marché que l'on utilise. En principe on devrait choisir les prix du marché le plus proche, mais cela est rarement possible dans une enquête nationale ; on risque d'utiliser des prix moyens par région dont la signification n'est pas toujours évidente.

#### \* La construction des modèles

Les enquêtes de consommation permettent d'abord de disposer d'éléments relativement précis sur le niveau nutritionnel des populations puisqu'appréhendé au niveau du ménage ; il semble que l'on puisse ainsi dépasser le caractère trop global de l'évaluation des rations moyennes et rejoindre les préoccupations des nutritionnistes. Toutefois ces enquêtes ne permettent pas de descendre au niveau de l'individu. Or une bonne partie des problèmes nutritionnels découlent en fait des conditions de la répartition du plat au sein des groupes de commensalité, certains individus (les enfants et les femmes enceintes par exemple) pouvant se voir systématiquement défavorisés soit du fait de leur statut dans le groupe soit du fait de tabous spécifiques les frappant. Aussi les nutritionnistes préfèrent-ils d'autres types d'enquêtes permettant de cerner la malnutrition par des critères proprement physiologiques.

Les enquêtes de consommation permettent de disposer d'un ensemble d'observations suffisant pour l'ajustement des lois de demande en fonction du revenu. Lorsque l'on dispose de données chronologiques il est également possible d'intégrer l'évolution des prix dans les fonctions. On peut donc en déduire des élasticités-revenus et des élasticités-prix. Il est possible d'affiner ce traitement très général en calculant des



fonctions de demande pour des catégories de population particulières et en intégrant maintenant des variables qualitatives.

Les enquêtes fournissent évidemment un certain nombre d'éléments sur les modèles de consommation des différentes catégories de population et sur la différence des modèles ruraux et urbains, ce qui permet de cerner l'impact de l'urbanisation. Lorsque l'on dispose d'une batterie d'enquêtes réalisées à des dates différentes, il est possible de repérer les grandes tendances d'évolution de la disparité des modèles alimentaires et de tester une éventuelle tendance à l'uniformisation.

Lorsque de plus ces enquêtes sont de réelles enquêtes de consommation incluant l'observation des cuisines et des repas par les enquêteurs, elles permettent une approche des styles alimentaires, notamment par l'étude de la préparation des plats, de la constitution des groupes de commensalité et de la structure des différents repas. Toutefois elles présentent un handicap pour l'étude de l'évolution des styles alimentaires urbains : celle-ci passe en effet largement par l'alimentation extérieure qui ne peut être cernée qu'indirectement par l'observation au sein des ménages. D'où la nécessité d'envisager des enquêtes spécifiques sur l'alimentation extérieure.

Enfin, compte tenu de l'appréhension théorique de la consommation alimentaire que nous avons discutée plus haut, on peut se demander si les enquêtes budget-consommation ne peuvent pas permettre une approche en termes de types alimentaires, ces types cernant les modèles alimentaires dominants en fonction d'un certain nombre de caractéristiques qualitatives et quantitatives, économiques mais aussi sociales et culturelles. Les techniques de l'analyse de données peuvent être évidemment à ce moment d'un grand secours car elle permettent de relever la proximité dans une métrique euclidienne des modalités d'un grand nombre de variables ainsi que les grandes fractures en matière de comportement alimentaire, grâce aux axes explicatifs de la variance. Ces méthodes sont d'ailleurs de plus en plus utilisées depuis les travaux de TABARD et d'IRIBARNE dans les années 1970.

Il nous semble qu'une telle méthodologie statistique a le mérite d'approcher empiriquement des sous-systèmes de consommation, dans la mesure où elle permet de repérer des relations stables entre éléments de divers types par la proximité des modalités des variables. Elle permet également de repérer les enjeux de leur évolution.



## **II-2 Les Sources d'information existantes**

Conformément à la typologie que nous avons esquissée nous distinguerons les sources globales du type BDA des sources détaillées que constituent les enquêtes. Il faut cependant ajouter à ces sources celles concernant des informations annexes sur les prix et les revenus, qui peuvent être retenues comme des variables explicatives de la consommation alimentaire.

### **II-2-1 Les sources globales : les BDA**

Les BDA permettent le calcul des rations alimentaires moyennes disponibles pour chaque pays par l'intermédiaire de l'évaluation des disponibilités. La fiabilité de cette méthode, qui présente l'intérêt de fournir des séries temporelles homogènes, dépend essentiellement de la fiabilité des sources statistiques.

Cette méthode de calcul est utilisée par les organisations internationales comme la Banque Mondiale ou la FAO pour estimer une ration moyenne par personne, théoriquement disponible, qui est intégrée à une batterie d'indicateurs de développement.

Les enquêtes mondiales sur l'alimentation réalisées par la FAO (en 1977 et en 1985 pour les plus récentes) affinent ces données en évaluant la répartition de l'apport calorique par grands groupes de produits et en le complétant par une évaluation de l'apport protéique.

Mais il n'est pas possible par cette méthode de cerner la différenciation des apports en fonction d'un certain nombre de variables, comme par exemple le revenu ; il n'est même pas possible de distinguer les rations urbaines des rations rurales

### **II-2-2 Les sources détaillées : les enquêtes sur les conditions de vie des ménages.**

Un certain nombre d'enquêtes sur les conditions de vie des ménages ont été réalisées en Afrique sub-saharienne depuis les années 1950. Mais la périodicité, l'ampleur et la méthodologie de ces enquêtes sont très variables selon les pays, de sorte qu'elles ne sont pas toujours très facilement comparables.

Au niveau continental on peut distinguer plusieurs "vagues" successives d'enquêtes :

- une première, avant l'indépendance dans les années 1950 ;
- une seconde dans la première décennie des indépendances, au moment où les pays cherchaient à se doter d'un appareil statistique et d'une comptabilité nationale.

- une troisième vague depuis le début des années 1980, pour pallier le manque d'informations durant toute la décennie 1970.

Nous présentons ci-après un bilan, pays par pays, des enquêtes réalisées.

#### \* La Côte d'Ivoire

C'est le pays le plus "riche": des enquêtes effectuées par l'INSEE en 1955 et 1956 à Bongouanou et Abidjan, les enquêtes multi-objectifs de la SEDES en 1962-63, qui comportent toutes un volet budget et parfois (Bouaké, Abidjan) un volet consommation ; l'Enquête Budget-Consommation nationale de 1979, à ce jour une des plus détaillée ; un système d'enquête permanente mis en place en 1985, dont les résultats pour 1985 et 1986 sont disponibles.

#### \* Le Cameroun

Une série d'enquêtes budget-consommation a été réalisée dans les années 1960 : une enquête sur les niveaux de vie à Yaoundé en 1964-65, une enquête SEDES sur la zone cacaoyère, une enquête sur l'Adamoua en 1964 effectuée par l'ORSTOM. Récemment (1983-1984) la sous-direction de la statistique a réalisé une enquête budget et une enquête consommation nationale, dont certains résultats seraient déjà disponibles sur place.

#### \* Le Sénégal

Une enquête budget-consommation nationale a été réalisée en 1973-75 : les résultats complets n'ont semble-t-il jamais été publiés, mais certains résultats sont disponibles (CAMARA)

### \* Le Mali

Aucune enquête d'ampleur nationale n'a encore été réalisée. Une enquête sur les dépenses des ménages urbains a été réalisée en 1985-86, mais, à notre connaissance, les résultats sur l'alimentation ne sont pas encore disponibles. D'autre part, un rapport réalisé pour le compte du gouvernement malien "Satisfaction du besoin alimentaire et développement agricole au Mali" (MONDOT-BERNARD) comporte les résultats d'un certain nombre d'enquêtes réalisées sur des zones spécifiques en 1979.

Enfin deux thèses récentes (POGET et MAINBOURG) comportent des résultats d'enquêtes par échantillon sur Bamako.

### \* Le Burkina-Faso

Apparemment aucune enquête n'est disponible avant 1985. Une enquête a été réalisée conjointement par le CEDRES de l'Université de Ouagadougou et l'IFPRI de Washington sur la consommation à Ouagadougou en 1985 dont certains résultats sont disponibles en particulier sur la consommation de céréales (DELGADO, REARDON, THIOMBIANO).

### \* Les autres pays

Avant 1966, une enquête avait été faite au Bénin. Actuellement deux enquêtes nationales sont en cours de réalisation au Bénin et au Togo, mais aucun résultat n'est encore disponible.

Au Rwanda une enquête nationale a été réalisée en 1984 ; certains résultats sont déjà parus.

Le Niger, le Gabon, la Guinée et le Congo, ne disposent que de vieilles enquêtes et généralement pas à un niveau national.

En dehors de ces enquêtes un grand nombre d'évaluations localisées de la consommation alimentaire peuvent être trouvées dans un certain nombre d'enquêtes socio-économiques ou de monographies de terrain de nature géographique ou anthropologique.



### II-2-3 Les informations annexes sur les prix et les revenus

Les relevés de prix sont effectués souvent par des organismes différents (ministères de l'agriculture pour les prix à la production, ministère du commerce pour les prix à la consommation, ministères des finances etc). En Afrique les moyens disponibles dans les services statistiques permettent rarement d'obtenir des séries satisfaisantes compte tenu des problèmes spécifiques que posent ces relevés dans les conditions de l'Afrique sub-saharienne.

Une solution couramment retenue par les organismes qui effectuent des enquêtes de consommation consiste dans la constitution de leur propre banque de données sur les prix constatés au cours de l'enquête : ceux-ci peuvent être relevés à partir des transactions réalisées par les ménages enquêtés (EBC 1979, Côte d'Ivoire) ou relevés pendant la période d'enquête sur les marchés de la zone d'enquête (CEDRES/IFPRI, Ouagadougou). La première solution, quand elle est possible, permet de mettre en évidence des relations intéressantes entre les prix et les quantités achetées.

En ce qui concerne les revenus, ceux-ci peuvent être directement évalués à partir des enquêtes-budget, en tenant compte des revenus en nature qui seront valorisés. Mais le revenu est alors assimilé au total des dépenses ; en effet le relevé direct des revenus par enquête fait souvent apparaître un revenu inférieur aux dépenses et donc sous-évalué.

Les évaluations macro-économiques de revenus peuvent permettre de faire apparaître une épargne en sus de la consommation, mais elles ne sont guère utilisables pour une approche de la disparité des revenus. On peut certes disposer de séries temporelles, éventuellement utilisables pour des calculs d'élasticité, mais une grande incertitude pèse sur l'évolution des revenus en Afrique sub-saharienne.

Si l'information est relativement abondante sur la consommation alimentaire en Afrique sub-saharienne, elle est aussi très hétérogène et de qualité très inégale. Il faut tenir compte de cet aspect dans la présentation et l'analyse des données disponibles que nous allons maintenant entreprendre. Aussi, si les données d'enquête sont évidemment les plus intéressantes de notre point de vue, qui cherche à appréhender le sous-système de la consommation dans sa globalité, nous utiliserons également les données globales sur l'évolution des disponibilités.

**IIème Partie :**

**Les tendances d'évolution de la consommation alimentaire urbaine  
en Afrique sub-saharienne.**

Compte tenu de la diversité des données que nous allons utiliser, nous avons sélectionné certains pays. Les critères qui nous ont guidés dans notre sélection sont :

- l'abondance de l'information disponible ;
- l'importance de l'urbanisation du pays considéré ;
- la situation géographique du pays par rapport aux zones probables d'enquête de l'ATP, toutes les deux situées dans le Sahel.

Le croisement de ces différents critères nous conduira à traiter de la Côte d'Ivoire pour son niveau d'urbanisation et la qualité de l'information disponible, le Sénégal et le Cameroun qui incluent les zones de terrain de l'ATP, le Mali et le Burkina-faso, pays sahéliens pour lesquels il existe des données d'enquête intéressantes. Accessoirement nous pourrions évoquer des données concernant d'autre pays.

Conformément à la démarche exposée dans la première partie, nous effectuerons le repérage des tendances qui affectent la consommation alimentaire urbaine en deux étapes.

La première étape s'appuiera essentiellement sur des *mesures quantitatives* de la consommation alimentaire, en situant les zones urbaines par rapport aux zones rurales, selon les différentes unités utilisables. Nous analyserons successivement :

- l'évolution des disponibilités alimentaires et en particulier la position respective en leur sein des importations et des approvisionnements locaux, et, dans la mesure du possible, leur répartition entre zones urbaines et rurales ;
- l'évolution de la situation nutritionnelle comparée des villes et des campagnes ;
- les budgets alimentaires et la consommation par tête pour cerner les différences entre les modèles alimentaires urbains et les modèles alimentaires ruraux.

La seconde étape nous conduira à intégrer ces données dans des *modèles explicatifs* des tendances de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne.

Ces modèles explicatifs seront d'abord empruntés à la "boîte à outils" de l'économiste : nous repérerons la dynamique de la consommation par rapport aux prix et aux revenus, mais en nous efforçant d'intégrer l'ensemble des coûts relevant de l'alimentation, et en particulier les coûts de préparation alimentaire.



En second lieu, pour tenir compte de la complexité des phénomènes de la consommation que nous avons décrits dans la première partie de ce rapport, nous analyserons, en intégrant les aspects quantitatifs vus précédemment, les facteurs plus qualitatifs qui sont généralement appréhendés dans l'étude des styles alimentaires urbains. Le modèle explicatif se voudra alors, conformément aux options prises dans la première partie, plus "systémique", même s'il perd en déterminisme quantitativiste.

### III L'APPREHENSION QUANTITATIVE DES TENDANCES

#### III-1 L'évolution des disponibilités alimentaires et le poids des importations.

On ne peut réduire l'analyse de la consommation à l'analyse des disponibilités en produits agricoles, mais celle-ci constitue une première étape incontournable. Les disponibilités proviennent essentiellement de deux sources : la production agricole nationale, d'une part et les importations d'autre part. L'étude de l'évolution de cette composition est d'autant plus nécessaire que l'hypothèse que le rythme d'urbanisation joue un rôle déterminant dans la croissance de la dépendance alimentaire a été souvent avancée ; or une telle affirmation est cruciale pour la pertinence de la problématique de l'ATP.

Nous utiliserons pour analyser l'évolution des disponibilités les données de la FAO (annuaires du commerce et de la production et Bulletin mensuel de statistique) malgré les incertitudes qui pèsent parfois sur les statistiques de production et l'impact non négligeable en Afrique subsaharienne des importations non enregistrées.

En effet :

- les séries de la FAO sont les plus fiables ;
- les discussions sur l'importance des importations ayant été menées à partir de ces chiffres, il paraît normal de les utiliser.

De même nous calculerons les disponibilités théoriques sans tenir compte des pertes ou des utilisations non alimentaires : en effet c'est l'évolution qui nous intéresse, plutôt que l'évaluation exacte des disponibilités, et le biais introduit concerne tous les pays de la même façon.

Nous traiterons successivement :

Nous traiterons successivement :

- de l'évolution des importations des catégories de produits les plus importantes,
- de la relation statistique entre dépendance alimentaire et urbanisation,
- de l'évolution plus détaillée des disponibilités des pays qui nous intéressent plus particulièrement dans le cadre de ce rapport.

### III-1-1 L'évolution des importations

En introduction il est utile de disposer d'un éclairage général du phénomène tel qu'il se dégage des évaluations les plus récentes de la CNUCED sur les exportations alimentaires mondiales en valeur, à destination de l'Afrique en développement (Afrique du Sud exclue).

Tableau 1  
Evolution des importations alimentaires en valeur  
de l'Afrique en développement.  
(en millions de dollars)

	Total	Dont internes à la zone
1970	1 702	217
1975	6 282	566
1983	11 799	665
1984	12 524	694
1985	12 107	741

Source : CNUCED

Alors que la valeur des importations alimentaires africaines a crû très vite pendant la décennie 1970, les chiffres des années récentes indiquent une relative stagnation. Cette stagnation intervient certes dans un contexte de réduction de la valeur des importations totales qui sont passées de 47 milliards de dollars en 1981 à 28 milliards de dollars en 1986 pour l'Afrique sub-saharienne. De plus elle intègre les modifications de parité du dollars qui ont joué de manière contradictoire sur toute la période. Mais il reste que l'hypothèse d'un relatif ralentissement n'est pas à rejeter. L'examen des données en quantités physiques par groupes de produits peut permettre de préciser ce point.



### \* Les importations de céréales

Elles constituent les importations les plus importantes en volume et en valeur. Elles concernent essentiellement trois produits : le blé, le riz et le maïs. Le blé n'est pratiquement pas produit en Afrique, à l'exception de surfaces modestes au Cameroun, au Burkina, etc. Le riz est par contre largement produit, cette production étant même relativement ancienne dans tout le sud-ouest de l'Afrique occidentale (Libéria, Sierra Leone, Guinée, ouest de la Côte d'Ivoire). Le maïs est également produit en Afrique de l'Ouest, sa zone de dominance se trouvant plutôt en Afrique centrale et de l'Est.

Nous nous intéresserons aux principaux importateurs du sous-continent, mais en privilégiant notre zone d'étude.

#### 1°) Le riz

D'une manière générale, et en se limitant aux principaux importateurs on constate, après une croissance rapide des importations de riz à la fin des années 1970, une cassure de l'évolution autour des années 1980-81. Toutefois, cette cassure ne concerne pas tous les pays et peut prendre des formes différentes : le Mali augmente ses importations après cette date plus rapidement qu'auparavant (le pic de 1984 étant toutefois essentiellement conjoncturel); le Sénégal, où les importations de riz ont un caractère séculaire, a connu un niveau élevé d'importations tout au long de la période, mais qui semble stabilisé ; Madagascar a quasiment éliminé ses importations alors que la Côte d'Ivoire ne les a que stabilisées.



**Tableau 2**  
**Evolution récente des importations de riz des principaux importateurs**  
**d'Afrique sub-saharienne**  
**(1000t)**

	Nigéria	Côte d'Ivoire	Sénégal	Madagascar	Mali
1976	65,4	2,3	244,5	62,8	0,1
1977	427,4	112,5	248,0	76,9	3,7
1978	563,8	126,2	330,4	125,2	20,6
1979	488,0	197,7	413,0	175,4	24,4
1980	400,0	253,1	279,0	81,4	53,1
1981	600,0	335,3	321,8	192,6	23,4
1982	539,4	356,7	358,0	354,5	71,1
1983	543,5	382,6	338,7	243,7	64,8
1984	212,5	320,8	371,4	128,9	256,6
1985	356,1	342,2	336,0	12,1	114,0
1986	275,0	375,0	378,3	5,1	129,1

Source : Annuaire FAO du commerce

## 2°) Le blé

La consommation étant uniquement déterminée par les importations, l'évolution des importations révèle une explosion de la consommation de blé en Afrique sub-saharienne (et donc de pain, principal produit fabriqué) dans les années 1970, et particulièrement pour quelques pays gros consommateurs (Côte d'Ivoire, Nigéria et Cameroun : doublement entre 76 et 81 ; Mauritanie : sextuplement entre 76 et 83). Mais depuis 1981, le ralentissement, voire la stabilisation des importations est patent même si la situation est différente selon les pays : diminution sensible au Nigéria, plus modérée au Cameroun, stabilité en Côte d'Ivoire, poursuite d'une faible hausse au Sénégal (pays qui n'avait pas connu d'explosion à la fin des années 1970), diminution en Mauritanie, (mais maintien d'un niveau largement supérieur à celui de la décennie précédente).

Or, compte tenu de la croissance de la population, une stabilisation des importations, où même une faible croissance correspond en fait à une diminution de la consommation par tête.

**Tableau 3**  
**Evolution récente des importations de blé et de farine de blé des**  
**principaux importateurs de blé d'Afrique sub-saharienne**  
**(1000t)**

	Nigéria	Côte d'Ivoire	Sénégal	Cameroun	Mauritanie
1976	735,5	116,0	18,6	67,0	31,9
1977	769,7	160,4	114,6	92,6	37,6
1978	1363,3	166,8	143,7	103,	59,4
1979	1338,9	154,5	124,0	119,3	31,0
1980	1176,4	197,4	85,4	116,9	80,9
1981	1516,7	273,3	118,3	120,0	81,6
1982	1268,9	176,2	122,1	97,2	90,0
1983	870,3	211,2	123,0	120,0	194,7
1984	996,2	224,3	126,5	87,2	167,9
1985	1441,9	211,1	114,7	81,2	157,8
1986	996,2	211,2	135,8	105,9	129,2

Source : Annuaire FAO du commerce

### 3°) Le maïs

Le maïs est surtout consommé en Afrique de l'est et du sud où il constitue la base de l'alimentation ; toutefois son rôle n'est pas négligeable en Afrique de l'Ouest.

L'évolution des importations des principaux importateurs de la zone qui nous concerne, montrent une stabilisation des importations à un niveau élevé pour le Ghana et une diminution sensible pour le Nigéria depuis 1980

**Tableau 4**  
**Evolution récente des importations de maïs au Ghana et au Nigéria**  
**(1000t)**

	Nigéria	Ghana
1978	46,9	92
1979	111	28
1980	168	40
1981	293	60
1982	347,3	41
1983	112	50
1984	40,4	128,6
1985	77,2	100
1986	49,8	120

Source : Annuaire FAO du commerce

**\* Les importations de produits laitiers**

Les importations de produits laitiers se font essentiellement sous les formes de lait sec (en poudre) et de lait évaporé et condensé, ces produits pouvant être transformés sur place (par exemple en yoghourts).

Au niveau Africain (qui inclut les pays du Maghreb gros importateurs), on constate une nette croissance entre 1976 et 1981, suivi d'une stabilisation, et même d'une baisse sensible entre 1985 et 1986 pour le lait évaporé et condensé. Pour le lait en poudre la stabilisation se produit entre 81 et 83, la croissance des importations reprend entre 83 et 85, mais les importations régressent également en 86.

Les principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne connaissent des évolutions différentes mais relativement voisines pour le lait condensé : au Nigéria par exemple on constate une croissance des importations de lait condensé de 1976 à 1981 et une diminution drastique de 1981 à 1986, puisqu'à cette date le pays se retrouve à un niveau deux fois plus faible qu'en 1976 ; en Côte d'Ivoire, le maximum se situe en 1977, année du boom café-cacao et on peut parler de stabilisation depuis cette date avec une légère tendance à la remontée. Le Cameroun fluctue depuis une dizaine d'années sans tendance clairement définie.



**Tableau 5**  
**Evolution récente des importations de lait condensé et évaporé des**  
**principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne (en t)**

	Afrique	Nigéria	Côte d'Ivoire	Cameroun
1976	267 143	74 286	24 760	2 730
1977	365 015	115 220	52 063	3 958
1978	377 842	152 583	33 284	3 029
1979	335 294	125 000	39 383	4 754
1980	432 901	175 000	37 572	4 076
1981	475 091	173 000	47 028	2 487
1982	437 500	172 000	37 706	2 914
1983	435 182	100 000	39 435	2 253
1984	402 400	80 000	36 300	3 400
1985	427 400	50 000	44 200	4 700
1986	289 400	40 900	46 400	3 400

Source : Annuaire FAO du commerce

Pour le lait en poudre le Nigéria fait plus que doubler ses importations entre 1976 et 1979, mais par la suite il les stabilise à un niveau légèrement inférieur jusqu'en 1983, avant de les diminuer fortement en 1984-86. Le Cameroun a augmenté ses importations régulièrement de 1976 à 1984, mais aurait plutôt tendance à les diminuer depuis. De même le Sénégal a connu un pic en 1983-84 mais diminue ses importations depuis.

**Tableau 6**  
**Evolution récente des importations de lait et crème secs des principaux**  
**importateurs d'Afrique sub-saharienne (t)**

	Afrique	Nigéria	Sénégal	Cameroun
1976	167 677	20 182	6 260	1 408
1977	208 565	30 000	10 000	1 731
1978	248 751	47 195	11 292	2 241
1979	283 540	50 545	10 283	5 500
1980	311 091	40 000	934	3 172
1981	337 353	35 000	11 553	3 606
1982	302 819	37 000	12 500	3 172
1983	342 347	38 000	19 216	2 803
1984	376 000	20 000	22 200	3 900
1985	467 900	25 200	13 800	2 500
1986	372 100	20 000	15 000	3 300

Source : Annuaire FAO du commerce

Au total, il semble bien que l'on puisse conclure que la tendance générale est à la stabilisation voire à la diminution des importations de lait, et qu'au surplus celles-ci soient très sensibles à la conjoncture économique et réversibles en fonction des disponibilités en devises pour l'importation : il ne s'agit donc pas apparemment de tendances structurelles.

\* Les importations de viande et de poisson

Pour ces catégories de produits, qui déterminent la qualité des rations alimentaires, on constate une diminution continuelle depuis le début de la décennie.

Tableau 7  
Evolution récente des importations de viande de boeuf des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne.(t)

	Afrique	Côte d'Ivoire	Nigéria
1981	235 657	9 137	25 000
1982	245 909	12 604	37 784
1983	238 769	9 188	6 112
1984	280 200	8 000	2 000
1985	282 100	11 600	1 500
1986	351 300	21 000	-

Source : Annuaire FAO du commerce

Si on prend l'exemple de la viande de boeuf, le principal produit importé, on voit que si les importations recommencent à augmenter au niveau continental, elles se sont stabilisées jusqu'en 1985 en Côte d'Ivoire et ont été réduites à néant au Nigéria, pays qui était le principal importateur d'Afrique sub-saharienne au début de la décennie.



**Tableau 8**  
**Evolution des importations de poisson en Côte d'Ivoire (en t)**

1979	109 300
1980	120 490
1981	125 090
1982	111 000
1983	89 300
1984	76 000
1985	72 000

Source : Statistiques agricoles ivoiriennes

La production de poisson est non négligeable dans la sous-région qui compte d'importants exportateurs comme le Sénégal ou la Mauritanie. Pourtant certains pays bien qu'étant producteurs ont recours à des importations. On peut constater que le principal importateur d'Afrique francophone, la Côte d'Ivoire, a réduit ses importations de manière très importante depuis 1981.

\* Les importations de sucre

**Tableau 9**  
**Evolution des importations de sucre en Afrique et au Nigéria (t)**

	Afrique	Nigéria
1981	3 542 125	972 865
1982	3 251 857	692 102
1983	3 599 030	439 150
1984	3 216 600	489 150
1985	3 191 400	401 700
1986	3 635 700	443 500

Source : Annuaire FAO du commerce

Les importations de sucre sont globalement stables en Afrique ; mais le principal importateur d'Afrique sub-saharienne, le Nigéria, a réduit ses importations de plus de 50%.

Malgré la diversité des situations nationales, la réversibilité de la tendance à la hausse des importations alimentaires est donc confirmée pour un ensemble significatif de pays de la sous-région. Même si cette réversibilité est en partie engendrée par des contraintes macro-économiques de balance des paiements, elle signifie que le tropisme vers les produits importés n'est pas une fatalité.

La réversibilité de la tendance à la hausse des importations alimentaires est donc patente pour un nombre de pays significatif ; cela conduit à s'interroger sur la pertinence d'un lien structurel entre dépendance alimentaire et urbanisation.

### III-1-2 Le lien statistique entre dépendance et urbanisation

L'évolution des importations en quantités physiques ou même en valeur des importations n'a qu'une signification limitée pour rendre compte de la dépendance alimentaire des différents pays. Comme l'ont signalé COUSSY, HUGON et SUDRIE, les importations doivent être intégrées à des ratios significatifs.

Les auteurs avaient proposé en 1983 plusieurs ratios de ce type, tels que le taux de dépendance alimentaire (importations/disponibilités alimentaires), la propension à importer alimentaire (importations alimentaires/PIB), les importations alimentaires par habitant, ou par urbain. Ils avaient montré, alors même que la réversibilité des importations était moins patente qu'aujourd'hui, des différences sensibles de classement entre pays selon le critère utilisé, et donc les situations très diverses des différents pays par rapport à ce phénomène.

Il n'est d'autre part pas possible d'obtenir, même sur la décennie 1970, période de forte croissance des importations, de relation statistique significative et positive entre l'évolution des importations et l'évolution de la population urbaine, absolue ou relative (SUDRIE, 1986). Cela signifie en particulier que les importations alimentaires ne sont pas forcément en priorité destinées aux villes, et que les modèles de consommation urbains n'entraînent pas forcément une dérive vers la consommation de produits importés, contrairement à une "fausse évidence" en vogue au début de la décennie.

La non pertinence de la relation entre dépendance alimentaire et urbanisation est importante, compte tenu de la croissance démographique extrêmement rapide des villes africaines : du fait du taux de croissance démographique global élevé et de l'exode rural, elle peut se situer à des niveaux proches de 10% par an dans certains cas. Toutefois, il semble que la croissance de certaines villes se ralentisse depuis le début de la décennie : c'est par exemple le cas d'Abidjan.

### III-1-3 La structure des disponibilités par pays

Nous allons étudier la situation dans les différents pays choisis pour les principaux produits vivriers de base.

#### **\* Le Sénégal**

Les chiffres de production et d'importation les plus récents se présentent comme suit, d'après une étude de la revue "Marchés tropicaux et méditerranéens":

Tableau 10  
Production et importations de produits vivriers au Sénégal en 1988

production 1987-88	mil-sorgho	801 200 t
	Maïs	113 600 t
	riz-paddy	135 800 t
	equ. blanc	(88 000 t)
	manioc	58 700 t
	niébé	28 600 t
importations 1988	riz	274 000 t
	blé	110 000 t

Source : MTM

Dans ce pays, importateur de produits alimentaires depuis la période coloniale, les produits vivriers locaux restent donc majoritaires dans l'approvisionnement.



Pour le riz, produit importé essentiel, l'évolution des disponibilités s'analyse comme suit.

Tableau 11  
Evolution des disponibilités en riz au Sénégal 1980/1983  
(t)

	prod.paddy	equ.riz blanc	import.riz	dispo.riz	import./ dispo
1980	65 000	40 950	279 332	320 282	87,2%
1981	103 000	64 890	321 800	386 690	83,2%
1982	95 000	5 985	358 600	418 450	85,7%
1983	109 000	68 670	338 700	407 770	83,1%
1984			371 400		
1985			336 000		
1986			378 300		
1987			300 000		
1988	135 800	85 500	274 000	359 000	76,2%

Source : Annuaire FAO de la production et du commerce et MTM

Le poids des importations dans les approvisionnements en riz est effectivement très important. Toutefois le coefficient de dépendance s'est stabilisé au début de la décennie, et les chiffres de 1988 indiquent que pour cette année il est redescendu à un niveau plus faible, de l'ordre de 75%.

Nous avons vu d'autre part que les importations de blé stagnent également depuis le début de la décennie entre 110 000 et 130 000 tonnes, malgré la croissance de la population. En revanche, on note une augmentation récente de la production de mil-sorgho et de maïs.

Si la dépendance alimentaire du Sénégal est importante, elle semble globalement stabilisée.

## \* Le Mali

L'évolution récente de la structure des disponibilités en riz apparaît comme suit.

Tableau 12  
Evolution de la structure des disponibilités en riz au Mali  
(t)

	Prod.paddy	equ.riz blanc	import.riz	dispo.riz	import./ dispo
1980	165 000	103950	53 126	157 076	33,8%
1981	176 000	110 880	23 400	134 280	17,4%
1982	145 000	91 350	71 131	162 481	43,8%
1983	122 000	76 860	64 750	141 610	45,7%
1984	109 000	68 670	256 600	325 270	78,9%
1985	195 000	122 850	114 000	236 850	48,1%
1986	249 000	156 870	129 100	285 970	45,1%

Source : Annuaire FAO de la production et du commerce

Le poids des importations dans les disponibilités en riz s'est accru depuis le début de la décennie. Toutefois, depuis 1982 et à l'exception de l'année 1984, très mauvaise sur le plan climatique, il s'est stabilisé à un niveau inférieur à 50%. Globalement, compte tenu du niveau de la production d'autres produits, les importations de céréales restent modérées par rapport à la production locale.

**\* Le Burkina-Faso**

L'évolution récente de la production et des importations apparaît comme suit :

**Tableau 13**  
Evolution de la production de mil et des importations de riz et de blé au Burkina-faso (en tonnes)

	prod. mil	import. riz	import. blé
1979-81	390 000		
1981		15 000	24 440
1982		32 499	28 600
1983		37 720	25 900
1984		77 900	27 100
1985	587 000	103 700	29 800
1986	687 000	50 000	31 800

Source : Annuaire FAO de la production et du commerce

Le Burkina-Faso a connu pendant la décennie, au contraire d'autres pays, une augmentation de ses importations de riz, à partir d'un niveau assez bas. Cependant il semble qu'elles amorcent une certaine stabilisation ; en outre les importations de blé restent globalement assez stables. De plus la production de mil, principale production vivrière, a connu une croissance non négligeable, et les importations sont globalement limitées en volume par rapport à elle.



\* Le Cameroun

J-C VEREZ compare pour 1985-86 la production, les disponibilités et la demande totale, ce qui permet de déterminer le déficit théoriquement à couvrir par les importations.

Tableau 14  
Disponibilités, demande et déficit alimentaires au Cameroun (en tonnes)

	production 79/80	production 85/86	Disp.cons.	Demande	excédent
Mil-sorgho	414 000	434 000	369 000	362 000	7 000
Maïs	410 000	496 000	422 000	454 000	-32 000
Riz	15 000	129 000	71 000	11 000	-44 000
Blé	1 600	160	1 400	129 000	-127 600
Plantain	2 360 000	2 400 000	1 550 000	1 580 000	-30 000
Manioc	620 000	620 000	402 000	424 000	-22 000
Taro	790 000	727 000	538 000	550 000	-12 000
Igname	425 000	454 000	295 000	278 000	17 000
Patate	67 000	70 000	45 000	45 000	0

Source : J-C VEREZ (1987)

Le déficit sur le blé est effectivement très important, toutefois son niveau ne dépasse pas le chiffre des importations de 1979 et 1983 qui ont marqué un pic au cours de la dernière décennie : la situation semble donc pour l'instant stabilisée.

Quant au déficit en riz, il est relativement modéré par rapport à d'autres pays. Sur tous les autres produits dont le poids dans l'alimentation est beaucoup plus important, le Cameroun est autosuffisant ou proche de l'autosuffisance. Un déficit sur les tubercules ne peut d'ailleurs être couvert que par des importations en provenance des pays voisins. Mais celles-ci n'ont pas la même signification en termes de dépendance alimentaire que les importations de riz et de blé.

Il faut par ailleurs rappeler la situation très particulière des disponibilités en riz au Cameroun, si le Cameroun est autosuffisant en riz à 75% selon FUX (1987). Mais les mises à la consommation du riz importé dans les ports du sud du Cameroun n'excèdent pas dans le meilleur des cas la moitié des importations, comme en témoignent les chiffres suivants :

**Tableau 15**  
**importations de riz au Cameroun (en tonnes)**

	1982	1983
<b>Statistiques des acconiers</b>		
- importations	250 986	199 978
- mise à la consommation	37 012	101 444
<b>Statistiques des douanes</b>		
- importations	136 229	147 301
- mise à la consommation	16 700	44 000

Source : FUX (1987)

Cette différence est due essentiellement aux réexportations vers les pays voisins (Tchad, RCA, Nigéria), une partie des réexportations à destination du Nigéria étant plus ou moins clandestine.

Comme une partie significative de la production de riz du Nord-Cameroun, encadrée par la SEMRY, est exportée clandestinement au Nigéria, on doit considérer que les chiffres officiels d'importation surévaluent une dépendance alimentaire en riz, de toute façon plus modérée que dans d'autres pays.

\* La Côte d'Ivoire

Les disponibilités en blé sont entièrement fournies par les importations, mais ce déficit plafonne à 200 000 tonnes environ depuis le début de la décennie (cf. supra).

La situation pour le riz peut être résumée pour la période récente par les chiffres suivants :

Tableau 16  
Disponibilités en riz en Côte d'Ivoire 1980/1986 (en 1000 t)

	1 Import. riz	2 dt mise en marché	3 production paddy	4 disponib. riz	1 / 4 ou 2 / 4
1980	252,7	242,4	420	448,2	0,54
1981	335,3	305,7	390	496,8	0,61
1982	356,7	347,6	450	568,1	0,61
1983	382,5	345,0	360	521,4	0,66
1984	310,0	290,0	510	541,9	0,54
1985	342,2		541	430,0	0,50
1986	375,0		460	605,0	0,50

Sources : Statistiques agricoles ivoiriennes et FAO (à partir de 1985), cité par  
REQUIER-DESJARDINS (1988).

Note : Les mises en marché ont été calculées par les statistiques agricoles ivoiriennes.

On voit que le ralentissement de la hausse des importations après 1983 se traduit par une diminution de la dépendance alimentaire en riz qui tend à se stabiliser autour de 50%.

D'autre part des chiffres portant sur la période 1979-80 laissent entrevoir l'existence d'un important excédent vivrier non mobilisé sur les produits vivriers "traditionnels".



Tableau 17

Comparaisons des disponibilités théoriques et de la consommation effective de produits vivriers locaux en Côte d'Ivoire en 1979-80 (t)

	Production		Consommation EBC
	ancienne série	nouvelle série	
	1979	1980	1979
Maïs		280 000	239 019
Manioc	112 000	1 153 000	645 259
Ignames	2 060 000	2 218 000	816 522
Plantain	1 178 000	1 223 000	384 316

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

Même si les différences constatées peuvent être dues à une surévaluation de la production, et même si les chiffres ne tiennent pas compte des pertes à la récolte, on peut penser qu'il existe une réserve de disponibilités non utilisées sur ces produits. CHATAIGNER et TANO (1980) ont d'ailleurs constaté que, dans la région qu'ils étudiaient, le tiers de la récolte de plantain pourrissait sur les bananiers.

De cette brève étude de l'évolution des disponibilités alimentaires en Afrique sub-saharienne, il est possible de tirer les conclusions suivantes :

- Si la croissance des importations, en particulier de produits céréaliers, a été très rapide dans la décennie 1970, elle s'est ralentie depuis le début des années 1980.

- Il n'est pas possible au niveau continental d'établir un lien statistique significatif entre la croissance des importations et l'évolution de la dépendance alimentaire.

- Les situations des différents pays concernés sont contrastées. De plus le phénomène des échanges clandestins vient altérer la signification des statistiques officielles ; mais la tendance à une stabilisation relative des importations est assez générale.

Si donc on ne peut exclure que dans certains cas l'urbanisation favorise des substitutions en faveur des produits importés, on ne peut en faire une loi générale.

### III-2 L'évaluation du niveau nutritionnel dans les villes africaines

Ce point est difficile à cerner, compte tenu de ce que nous avons dit plus haut : il s'agit de savoir si la malnutrition comme effet de la pauvreté est un phénomène urbain ou rural, et si en ville la malnutrition peut être assimilée à la pauvreté.

Deux aspects doivent être envisagés :

- l'évolution de la ration alimentaire moyenne ;
- l'évolution de la position des rations alimentaires urbaines par rapport aux rations rurales, et des disparités de ration alimentaire en ville entre groupes sociaux.

Le premier point est appréhendé par la méthode des BDA par la FAO dans ses enquêtes mondiales sur l'alimentation notamment les enquêtes de 1977 et de 1985.

Tableau 18.  
Evolution des Disponibilités Energétiques Alimentaires (DEA) par  
personne entre 1969-71 et 1979-81 pour quelques pays  
d'Afrique sub-saharienne (kcal/an/p)

	1969-71	1979-81	Taux annuel
Ghana	2 230	1 766	-2,3
Guinée	2 040	1 780	-0,8
Mali	2 065	1 790	-1,4
Burkina-faso	1 987	1 964	-0,1
Cameroun	2 151	2 217	0,3
Côte d'Ivoire	2 484	2 641	0,6
Mauritanie	1 974	2 076	0,5
Niger	2 074	2 441	1,6
Nigéria	2 255	2 446	0,8

Source : FAO, Enquête mondiale sur l'alimentation 1985

Durant la dernière décennie, la situation alimentaire a évolué de manière contrastée dans les pays d'Afrique de l'Ouest, mais globalement le nombre des pays où les DEA/personne ont augmenté l'emporte sur ceux où ils ont diminué. Il reste qu'il n'est pas exclu que la situation de certains pays se soit dégradée dans la décennie 1980, notamment lors de la sécheresse de 1983-84.



Les disponibilités énergétiques par personne doivent être rapprochées des besoins théoriquement nécessaires. En 1980/82 les indices des disponibilités énergétiques d'origine alimentaire par rapport aux besoins théoriques étaient les suivants, selon la FAO :

Burkina-Faso	81
Cameroun	102
Côte d'Ivoire	115
Mali	74
Mauritanie	95
Niger	105
Sénégal	99

On constate qu'un seul des pays cités est significativement au dessus des besoins et que deux d'entre eux sont en dessous. Or il faut rappeler que les estimations moyennes ne tiennent pas compte des disparités dans la répartition des disponibilités énergétiques.

Les DEA sont calculés en tenant compte de l'ensemble des disponibilités. Il peut être utile de s'interroger sur la capacité future des pays concernés à nourrir leur population à partir de leur seule production agricole. Les projections du rapport "Terres, vivres et population", publié par la FAO en 1984, compte tenu de la croissance démographique, sont pessimistes quant à la capacité des pays Africains sub-sahariens à nourrir leur population. En l'an 2000, 29 des 51 pays africains seront "critiques" pour un faible niveau d'intrants, c'est-à-dire que leur production théorique évaluée en calories ne leur permettra pas de nourrir leur population.

Beaucoup seraient encore critiques pour un niveau moyen ou élevé d'intrants ; parmi ceux-ci on retrouve notamment le Burkina-faso, le Mali, le Sénégal, la Mauritanie, le Niger.

Ces données globales montrent que la situation nutritionnelle de nombreux pays de la zone n'est guère satisfaisante ; toutefois il est difficile de démontrer que la situation s'est aggravée depuis le début des années 1970.

En dehors de ces évaluations globales on dispose pour quelques pays de quelques données d'enquête sur l'évolution de la position des rations alimentaires urbaines par rapport aux rations alimentaires rurales. Nous présenterons successivement les données concernant le Cameroun et la Côte d'Ivoire.



### III-2-1 Le Cameroun

On dispose d'une évaluation des rations alimentaires en calories effectuée pour 1980 par une "mission de reconnaissance des projets agricoles" de la Banque mondiale de 1978 : il s'agit donc de projections à court terme, faites sans doute à partir d'évaluation des disponibilités et de la population. On peut d'ailleurs constater que cette évaluation est supérieure à celle effectuée par la FAO pour les années 1979-81, ce qui montre l'incertitude qui pèse sur ce type de calculs.

Tableau 19  
Evaluation des rations alimentaires en 1980 au Cameroun  
(kcal/an/p)

	Yaounde	Douala	Nord urb.	moyenne nationale
Céréales	841	1 012	1 620	1 014
Féculents	638	539	208	568
Légumineuses	562	457	516	432
Aut. prod. vég.	710	720	394	453
S.T. végétaux	2 751	2 728	2 722	2 457
Prod. animaux	240	223	200	150
TOTAL	2 991	2 951	2 927	2 617

Source : Banque Mondiale d'après VEREZ (1986)

Comme le montre la comparaison des rations urbaines et de la moyenne nationale, le niveau calorique en ville est supérieur à celui des zones rurales, mais la différence n'est pas considérable dans un pays où le niveau global est de toute façon satisfaisant. La composition des rations urbaines en produits végétaux de base reflète largement leur implantation géographique : partagée entre céréales et tubercules à Yaoundé et dans une moindre mesure à Douala, elle est majoritairement céréalière dans le Nord. Cela reflète le poids important des disponibilités d'origine interne dans la ration.

Ces rations calculées à partir des disponibilités peuvent cependant apparaître élevées et peut-être surestimées. VEREZ cite une estimation moyenne sensiblement plus basse de 2295 calories/jour/personne.

D'autre part les rations moyennes, même satisfaisantes, recouvrent une situation de disparité qui laisse une part importante de la population en état de malnutrition. Toujours selon VEREZ (1986), avec cette ration moyenne suffisante de 2295 calories/jour/personne, 45% des enfants selon la FAO étaient en situation de malnutrition. Il n'est pas évident d'ailleurs que les enfants en ville soient dans une meilleure situation que les enfants en zone rurale.

### III-2-2 La Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, on dispose de données tirées de différentes enquêtes : l'EBC 1979 fournit une estimation des rations pour les deux strates urbaines et les trois strates rurales de l'enquête avec une possibilité de différenciation par classes de revenus ; on dispose d'autre part de données rétrospectives datant de 1955 et 1963 concernant Abidjan et certaines régions rurales.

Tableau 20  
Evolution des rations alimentaires à Abidjan entre 1956 et 1979  
(kcal/an/p)

	1956	1963	1979
Céréales	1 075	1 055	885
Tubercules	732	735	359
Produits animaux	357	429	212
autres	464	511	425
Total	2 628	2 730	1 881

Source : Enquête INSEE 1956,  
Enquête SEMA 1963  
EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

L'examen des données de 1979 semble montrer des niveaux de rations relativement faibles, mais il s'agit de données qui tiennent compte des produits réellement approvisionnés et préparés et des "déchets d'assiette"; ils ne sont donc pas directement comparables aux calculs effectués à partir des disponibilités. Enfin, il n'est pas exclu qu'il y ait eu

une certaine sous-évaluation des rations abidjanaises en 1979, Les méthodes de calculs et les tables de composition utilisées n'étant pas les mêmes qu'en 1956 et 1963.

Cependant, on peut admettre que la composition sociale de la ville d'Abidjan ait changé en vingt ans compte tenu du rapide mouvement d'urbanisation connu par la ville. Les populations émigrées en ville avaient un niveau de revenu moyen plus faible que celles déjà sur place, cela pourrait expliquer une chute relative des rations moyennes.

Tableau 21  
Rations alimentaires urbaines et rurales en 1979 en Côte d'Ivoire.  
(kcal/an/p)

	Abidjan	Autres villes	Moyenne nationale
Céréales	885	1 181	850
Féculents	359	407	751
Légumineuses	131	188	171
Aut. prod. vég	295	208	188
S.T. végétaux	1 670	1 984	1 961
Prod. animaux	210	220	143
TOTAL	1 880	2 204	2 104

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

La comparaison des rations abidjanaises avec celles des autres villes et de la moyenne nationale semble indiquer, qu'au contraire du Cameroun, les rations sont plus faibles à Abidjan qu'en zone rurale, alors que les autres villes ont un niveau plus élevé. Il semble que cela puisse être expliqué en partie par la sous-évaluation probable de certains produits consommés en alimentation extérieure à Abidjan (pain et peut-être igname). L'importance des calories animales par rapport au total en est un indice. Mais il n'est pas impossible que les rations moyennes soient effectivement plus faibles à Abidjan, étant donnée une malnutrition très développée dans certaines zones défavorisées.

La différenciation des rations selon les classes de dépense totale appuie cette hypothèse :



**Tableau 22**  
**Différenciation de l'apport nutritionnel des rations en fonction des**  
**niveaux de dépense totale à Abidjan en 1979**  
**(kcal/an/p)**

FCFA	Total	dont calories animales
0-250 000	1 840	180
250-500 000	1 729	191
500-750 000	1 962	221
750-1 000 000	2 578	315
1 000-1 500 000	2 242	278
1 500-2 000 000	2 448	351
2 000-2 500 000	2 823	347
>2 500 000	3 220	429

Source : EBC 1979, Dir. stat. Abidjan

Cette différenciation est non seulement importante en ce qui concerne l'apport calorique total, mais aussi en ce qui concerne l'apport calorique des produits animaux, indicateur de la qualité des rations. Il semble d'autre part qu'il y ait un effet de seuil au milieu de la distribution, séparant les populations malnutries de celles ayant un niveau suffisant.

Il est assez difficile d'établir des conclusions cohérentes à partir des éléments trop rares dont nous disposons sur l'évolution des rations alimentaires urbaines et rurales. Si, en Côte d'Ivoire il n'est pas exclu que la malnutrition soit plus importante en ville qu'en zone rurale, l'inverse paraît plus plausible au Cameroun.

En tout état de cause, une approche de la situation nutritionnelle à ce niveau de globalité n'a qu'une signification limitée ; on ne peut pas faire abstraction de la situation différenciée de groupes définis finement, et de l'impact des pratiques alimentaires. Rappelons cependant que si selon la FAO (1985) le nombre de personnes malnutries en Afrique a augmenté entre 1969-71 et 1979-81, passant de 81 à 99 millions pour l'hypothèse la plus défavorable, leur proportion par rapport à la population totale a diminué, passant de 29 à 26%.

### **III-3 Budgets alimentaires et produits consommés**

Nous allons envisager la structure de la consommation alimentaire en valeur et en produits dans les zones urbaines par rapport aux zones rurales, en insistant sur les principaux produits vivriers et en distinguant le cas des différents pays que nous avons sélectionnés :

- la Côte d'Ivoire, dont la Capitale est une des principales métropoles africaines et pour laquelle l'information est la plus importante ;

- trois pays du Sahel, le Sénégal, le Mali, le Burkina-Faso, compte tenu d'une part du choix des zones d'enquête de l'ATP et de la disponibilité d'enquêtes de consommation ;

- enfin, le Cameroun, pays d'Afrique Centrale, qui abrite une des zones d'enquête, et qui présente une très grande variété de zones agro-climatiques.

#### **III-3-1 La Côte d'Ivoire**

En Côte d'Ivoire, la disponibilité d'une batterie d'enquêtes couvrant la période de 1955 à 1985 permet d'avoir une vision sur le long terme.

Il est possible de reconstituer la structure du budget alimentaire à Abidjan pour trois dates différentes.

**Tableau 23**  
**Evolution de la structure du budget alimentaire à Abidjan**  
**de 1963 à 1985 (%)**

	1963	1979	1985
Riz	12,0	11,4	9,5
Maïs	1,6	1,6	1,2
Mil-sorgho	1,2	0,6	0,4
Pain de blé	2,5	2,7	4,7
Aut. prod.cér.	1,0	1,2	2,0
<b>Total céréales</b>	<b>18,3</b>	<b>17,5</b>	<b>17,8</b>
Igname	3,4	3,3	3,5
Manioc	1,8	5,1	4,5
Plantain	3,5	5,8	4,8
Autres tubercules	0,4	0,4	1,1
<b>Total tubercules</b>	<b>9,5</b>	<b>14,5</b>	<b>13,8</b>
Légumineuses	1,7	2,8	4,8
viandes, volailles	20,5	19,9	18,3
Poissons crustacés	16,9	16,8	11,7
Produits laitiers	2,2	3,4	6,6
Autres produits	19,2	13,1	13,5

Sources : Enquête SEMA Abidjan, 1963  
EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan  
EPAM 1985, Dir. Stat. Abidjan

Il faut évidemment tenir compte du fait que les trois enquêtes ne sont pas exactement comparables compte tenu de leur différence de méthodologie : les deux premières sont des enquêtes de consommation, la dernière n'est qu'une enquête budgétaire par interview ; la catégorie "autres produits" comprend les plats préparés en 1963 et 1985, alors qu'en 1979 ils ont été décomposés en produits. Enfin ces résultats intègrent l'évolution des prix relatifs, dont on sait qu'elle a défavorisé les tubercules par rapport aux produits céréaliers (riz et pain en particulier). Certaines évolutions comme l'augmentation de la part du pain entre 1979 et 1985 sont dues probablement à une sous-évaluation, le pain étant surtout consommé en alimentation extérieure.



Néanmoins, si on considère l'évolution de la structure du budget alimentaire de 1963 à 1985 à Abidjan, on constate une grande stabilité des principales catégories de produits. Les évolutions paraissent même contredire l'hypothèse de l'augmentation de la consommation des produits importés : on constate en effet une augmentation de la part des tubercules de 1963 à 1979 et une stabilisation de 1979 à 1985 ; par contre la part de la viande et du poisson a eu tendance à diminuer entre 1979 et 1985, ce qui traduit sans doute l'effet de la réduction globale des revenus en ville.

Ces résultats contredisent l'hypothèse d'une "dérive mimétique" de l'alimentation urbaine vers les produits importés.

Cette conclusion est d'ailleurs confirmée par l'évolution des quantités consommées par tête.

Tableau 24  
Evolution des quantités consommées de produits vivriers à  
Abidjan par jour et par personne  
(gr/j/p)

	1956	1963	1979
Riz	195	183	197
Maïs	42	32	29
Mil-sorgho	10	14	10
Pain et boulangerie	52	52	27
Igname	172	139	59
Manioc	68	83	107
Banane Plantain	206	194	178
Viande	60	68	60
Poissons	128	115	72

Sources : Enquête INSEE "salariés africains" 1956  
Enquête SEMA Abidjan 1963  
EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

Certaines des évolutions peuvent apparaître surprenantes, mais elles doivent être rapprochées de la modification de la composition sociale de la population abidjanaise durant la période couverte : du fait de l'exode rural, on peut penser que le poids des populations à faible revenu s'est alourdi, ce qui explique par exemple la baisse des quantités de produits animaux consommés.

Pour ce qui concerne les produits de base de l'alimentation, la consommation de riz par tête a baissé à Abidjan entre 1956 et 1963 et n'a augmenté que de 16%, soit 1% par an entre 1963 et 1979. Quant aux tubercules, si la consommation d'igname a baissé, si celle de banane plantain est stable, l'augmentation de la consommation de manioc dépasse largement celle de riz.

### III-3-2 Le Sénégal

Ce pays est un exemple de dépendance alimentaire importante. Le plat national sénégalais, le riz au poisson, est un plat élaboré à partir d'une céréale importée. Pourtant, si on en juge par les résultats de l'enquête de 1973-75, la domination du riz dans les zones urbaines n'était encore que relative à cette date :

Tableau 25  
Consommation par tête de céréales en 1973-75 au Sénégal  
(Kg/an/p)

	zone urbaine	zone rurale	ensemble
Riz	66,20	40,86	45,91
Mil	67,80	127,28	119,24
Autres céréales	31,04	25,18	26,01

Source : CAMARA

En fait, il est probable que dès cette époque, la capitale, Dakar, était alimentée essentiellement à partir du riz importé, le riz local produit sur le fleuve ou en Casamance étant consommé localement. Toutefois, l'autoconsommation de riz représentait encore 38% du total en zone rurale et 9% du total en zone urbaine. Quant au mil-sorgho, 36% du total était encore auto-approvisionné dans les zones urbaines.

En l'absence d'enquêtes plus récentes, on peut tirer un certain nombre de conclusions des chiffres disponibles sur l'approvisionnement total : en 1988 la production de mil-sorgho a été de 800 000 t, celle de riz-paddy de 120 000 t, soit 70000 t de riz blanc environ, chiffres auxquels il faut ajouter 274 000 t de riz importé. Comme on l'a vu, les produits vivriers "traditionnels" produits localement (mil-sorgho et maïs) restent largement prédominants dans l'approvisionnement ; l'application des



normes de 1973-75 à la population de 1984 (6 400 000 habitants et 35% de taux d'urbanisation) donnerait cependant un chiffre de consommation totale de riz (320 000 t environ) peu inférieur aux disponibilités actuelles. On peut émettre l'hypothèse vraisemblable que la prédominance du riz très sensible dans la décennie 1970, ne s'est renforcée que très légèrement. Ainsi le mil-sorgho selon BRICAS (1984) est encore consommé à Dakar notamment sous forme de couscous préparé et commercialisé par des femmes. D'autre part, selon une étude du Ministère de la Coopération sur la filière maïs au Sénégal, il semble que la consommation de maïs local croisse régulièrement dans les centres urbains secondaires .

L'enquête de 1973-75 permet également d'appréhender la différenciation villes-campagnes en ce qui concerne les autres produits consommés.

Tableau 26  
Consommation par tête de divers produits au Sénégal en 1973-75  
(Kg/an/p)

	zone urbaine	zone rurale	ensemble
Légumes	25,12	7,13	8,72
Fruits	5,11	9,02	8,42
Sucre	7,66	4,54	5,18
Viande, vol.	13,17	6,76	7,57
Poisson	32,78	11,36	13,80
Lait	11,19	20,41	19,32
Matières grasses	10,49	5,30	6,15

Source : CAMARA

La consommation urbaine de viande, de matières grasses et de sucre est le double de la consommation rurale ; quant à la consommation de poissons et de crustacés, elle est le triple, ce qui peut s'expliquer par le caractère maritime des principales villes sénégalaises. A noter également une très forte consommation de légumes en ville, quatre fois le niveau rural environ. Ces données traduisent évidemment un meilleur accès à la diversification de l'alimentation en ville. Par contre, la consommation de lait et de produits laitiers est plus forte en zone rurale qu'en ville, du fait de l'importance de l'élevage.

Globalement l'alimentation urbaine est plus riche au Sénégal que l'alimentation rurale, mais il est difficile de déduire de ces chiffres une rupture fondamentale entre les deux types de consommation. D'ailleurs,



il est probable que, compte tenu de la réduction des revenus urbains depuis cette date, la consommation de produits animaux a dû stagner ou baisser.

Si la coupure entre alimentation dakaroise et alimentation du reste du pays est incontestable, si les villes consomment effectivement beaucoup de riz importé, cette caractéristique n'est pas nouvelle, et son approfondissement n'est pas inéluctable, dans la mesure où les céréales locales, mil et maintenant maïs, sont encore appréciées sur le marché urbain.

### III-3-3 Le Mali

Au niveau national et pour 1982, la consommation est estimée à 148 Kg/hab/p dont 123 kg de mil, sorgho, fonio, 3 kg de blé, 2 kg de maïs et 19 kg de riz (MAINBOURG, 1986); la consommation de mil-sorgho et de fonio serait deux fois moindre en zone urbaine par rapport aux zones rurales, la différence étant compensée par le riz, importé ou local, et le blé.

Des chiffres datant de 1979 et portant sur quelques zones urbaines et rurales permettent de préciser la différenciation villes-campagnes en ce qui concerne la consommation de céréales.

Tableau 27  
Consommation de céréales au Mali en 1979  
(Kg/an/p)

	URBAIN		
	Bamako 1	Bamako 2	Ségou
Riz	77,5	108	50
Mil-sorgho	82,5	63	100
Maïs			
	RURAL		
	Kayes	Diabadji	Banakoro
Riz	53	3	12
Mil-sorgho	40	50	164
Maïs	127	162	

Source : MONDOT-BERNARD, 1979

La capitale, Bamako, est certes grosse consommatrice de riz, mais le mil-sorgho y tient une place appréciable. Le mil-sorgho reste dominant à Ségou ville secondaire, malgré la proximité de la production de riz de l'Office du Niger ; en zone rurale le mil-sorgho peut être largement dominant ou partager sa suprématie avec le maïs, la part du riz restant de toute façon modeste.

Le Mali semble donc accuser un moindre tropisme de l'alimentation urbaine vers les céréales importées que le Sénégal.

### III-3-4 Le Burkina-Faso

L'enquête IFPRI/CEDRES fournit un certain nombre d'éléments sur la répartition de la consommation de céréales à Ouagadougou, la consommation annuelle par personne relevée étant environ de 140 kg.

Le blé représente 11% du poids total, le riz 37% du poids total, le maïs 22%, le mil-sorgho 31%. Compte tenu du fait que la consommation rurale porte essentiellement sur le mil-sorgho et le maïs, on retrouve donc une orientation urbaine spécifique en faveur du riz et du blé. D'ailleurs la consommation de riz aurait augmenté sur la période 1961-1983 de 1,9% par an et celle de blé de 5,6%, la plus grande part de cette augmentation étant à imputer à l'évolution de cette consommation urbaine.

Toutefois, malgré ces tendances, les autres céréales produites localement, comme le maïs et le riz gardent à Ouagadougou un poids budgétaire supérieur à celui du riz, même dans les classes de revenus les plus élevés.

### III-3-5 Le Cameroun

Au Cameroun, des estimations pour 1980 permettent de positionner les modèles alimentaires urbains par rapport aux modèles alimentaires ruraux.

Tableau 28  
Normes alimentaires au Cameroun : estimation 1980  
(Kg/an/p)

	Yaoundé	Douala	Sud urb.	Nord urb.	Nord rural	Ouest rural	Centre rural
Mil-sorgho	2	-	-	121	149	-	-
Maïs	42	52	63	15	15	80	31
Riz	16	23	11	15	3	4	2
Blé/pain	26	30	15	16	5	6	7
Plantain	147	66	91	10	4	97	204
Manioc	34	30	38	37	41	44	98
Patate	5	15	17	8	8	24	34
Igname	5	10	14	1	1	24	5
Macabo-taro	73	69	56	20	10	63	68
Légumineuses	41	34	33	40	33	29	32
Huiles, m.g.	17	16	15	11	10	12	15
Sucre	16	16	6,9	5,8	2,1	2,1	2,5
Bière	110,7	110,7	49,9	41,4	13,4	14,6	18,2
Viande	29,8	23,7	24,6	25,2	18,2	13,1	15,1
Poisson	19,7	29,7	12,8	17,8	14	6,3	5,8

Source : Mission Banque Mondiale, d'après VEREZ

Ces chiffres montrent que la principale ligne de fracture passe dans ce pays entre les modèles du Nord, essentiellement à base de céréales, et les modèles du Sud, majoritairement à base de tubercules. On peut constater que cette ligne de fracture reste valable pour les modèles alimentaires urbains puisque Yaoundé et Douala consomment majoritairement des tubercules.



On peut cependant noter que la consommation de riz et de blé est nettement supérieure dans l'ensemble des villes par rapport à l'ensemble des zones rurales ; les centres urbains secondaires du Sud et ceux du Nord constituent d'ailleurs une situation intermédiaire de ce point de vue. Des chiffres se référant à 1984 et cités par ISSINGUI confirment, en l'accentuant, cette caractéristique pour le riz puisque Yaoundé et Douala sont crédités respectivement d'une consommation de 25 et 30 kg/p/an, les villes secondaires de l'Ouest et du Sud de 14 kg et le Nord urbain de 15 kg contre des chiffres ruraux qui n'excèdent pas 4 kg.

Mais, que ce soit au Nord ou au Sud, ces deux produits restent minoritaires par rapport aux produits vivriers "traditionnels": le mil au Nord, le manioc et le taro plutôt que l'igname et la patate douce au Sud. Les prévisions faites par la Banque Mondiale sur l'évolution de cette situation jusqu'en l'an 2000, si elles retiennent une augmentation de la consommation de pain et de riz ne remettent pas en cause la domination des autres produits dans l'alimentation.

Il faut noter d'autre part une importance relative des légumineuses, arachide et pois de terre, aussi bien en zone urbaine qu'en zone rurale.

Pour les autres produits on trouve logiquement une consommation plus forte d'un certain nombre de produits industriels dans les zones urbaines, tels que le sucre ou la bière. Par contre les consommations de corps gras sont assez comparables ; d'autre part, si on peut noter une consommation de viande et de poisson plus forte en ville, les chiffres restent du même ordre, surtout pour la viande.

Le biais mimétique de l'alimentation urbaine au Cameroun ne semble donc pas évident.

Le positionnement des modèles urbains par rapport aux modèles ruraux marque incontestablement un biais des modèles urbains en faveur d'un certain nombre de produits associés aux importations : le riz et le blé, les produits animaux, les produits industriels. On le constate évidemment au Sénégal pour Dakar, au Mali pour Bamako et en Côte d'Ivoire pour Abidjan.

Mais l'étude de la situation abidjanaise montre que ce positionnement ne s'est pas accentué, bien au contraire depuis une vingtaine d'années. La situation camerounaise montre d'autre part que les différences régionales peuvent être plus importantes que les différences entre villes et régions rurales.

Ces données doivent maintenant être intégrées à des modèles explicatifs des différenciations et des évolutions constatées.

## IV LES MODELES EXPLICATIFS

### IV-1 Un modèle économique : l'évolution de la demande alimentaire

La consommation alimentaire dans les villes africaines est essentiellement une consommation marchande, même si on relève parfois l'existence d'une "agriculture urbaine" approvisionnant les villes et mise en oeuvre par les femmes, qui préserve la possibilité d'une importante autoconsommation.

Par consommation marchande nous voulons dire que dans la succession d'actes de transformation qui conduit "du champ au plat", intervient au moins une fois un acte d'échange marchand en ville. Cette définition très générale n'est pas contradictoire avec le fait qu'une partie de la filière considérée est située dans le cadre de l'unité domestique.

Les consommateurs urbains sont confrontés, d'une part, à une certaine évolution de leurs revenus donc de leurs contraintes budgétaires qui vont affecter la structure de leur budget alimentaire et, d'autre part, à un système de prix alimentaires dont l'évolution peut générer certains effets de substitution.

Dans les villes africaines il y a eu des modifications sensibles du système de prix relatifs depuis une vingtaine d'années. En règle générale, les produits importés ont subi une évolution de prix plus favorable que les produits vivriers locaux, du fait des politiques de subvention des prix à la consommation menées par certains pays et de la baisse du prix international de ces produits sur les marchés internationaux depuis une dizaine d'années.

Face à ces modifications de prix relatifs et de revenus, quelle a été l'évolution de la demande alimentaire dans les villes Africaines? A-t-on assisté à des substitutions de produits importés à des produits vivriers locaux? La réponse n'est pas forcément la même pour tous les pays ni pour tous les produits. Il faut distinguer les produits vivriers de base d'un certain nombre de produits animaux ou végétaux qui déterminent la qualité et la richesse des rations alimentaires.

#### IV-1-1 La Côte d'Ivoire

A Abidjan, la modification des prix relatifs du riz et du blé a provoqué des effets de substitution ; toutefois, dans certains cas, il ne semble pas que les évolutions dans la demande de ces produits aient été en rapport avec les évolutions de prix. Le prix relatif du riz a baissé continuellement de 1962 à 1980 ; pourtant pendant la même période la consommation de riz par tête n'a augmenté que de 16%, soit environ 1% par an. Par contre, entre les produits vivriers "locaux", c'est-à-dire les tubercules et féculents, dont les prix ne sont pas contrôlés et reflètent d'une manière générale surtout les coûts de commercialisation et de transport, on peut noter des mouvements de substitution qui favorisent nettement les produits dont le prix relatif a le moins augmenté , c'est-à-dire le manioc et la banane plantain en 1979 (ces deux produits ayant connus une hausse importante ensuite). Notons également le cas du maïs, qui ne semble pas avoir été favorisé par la faible hausse de son prix.

Tableau 29  
Evolution de l'indice du prix des produits vivriers principaux à Abidjan  
1960- 1982

	riz	igname	pain	plantain	manioc	maïs
1960	100	100	100	100	100	100
1970	164	189	133	157	243	174
1979	222	795	500	671	686	380
1980	222	758	500	529	1 071	466
1981	296	789	500	607	936	469
1982	289	784	640	746	849	415

Source : HIRSCH (1984)



Des calculs d'élasticités/prix sur la période, malgré leur caractère grossier, confirment ces conclusions, le manioc ayant une élasticité d'arc supérieure à celle du riz.

Tableau 30  
Elasticités temporelles par rapport aux prix de quelques produits  
vivriers pour la période 1963-1979 à Abidjan

	riz	pain	maïs	igname	plantain	manioc
$\mu$	0,08	-0,12	-0,02	-0,11	-0,03	0,06
$\mu'$	0,11	-0,5	-0,07	-0,55	-0,08	0,17

$\mu'$  : élasticité d'arc

Source : calculs personnels

Quant aux mouvements par rapport aux revenus, la loi de la croissance de la part des produits animaux en fonction du revenu semble parfois jouer faiblement, compte tenu du maintien de la structure des rations le long de la distribution de revenus. A Abidjan, on constate une stabilité relative de la structure du budget alimentaire le long de la distribution de revenus en 1979, du moins pour la part respective des produits animaux et végétaux ; par contre au sein de ces deux catégories, on retrouve l'importance de la structure des prix relatifs : la viande se substitue au poisson et les tubercules au riz au fur et à mesure que l'on s'élève dans la distribution de revenus.

**Tableau 31**  
**Structure du budget alimentaire selon les classes de revenu**  
**à Abidjan en 1979 (%)**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Viande	10,4	19,0	19,3	17,6	21,7	23,8	22,4	24,2
Poisson	19,0	16,8	16,1	17,4	16,5	16,6	14,2	18,9
Lait, oeufs, from.	2,7	3,4	2,9	2,5	2,8	3,7	3,4	2,4
total prod. ani.	32,0	39,3	38,2	37,6	41,0	44,0	40,0	43,1
Céréales	26,8	20,3	18,4	17,5	15,7	13,8	15,0	14,7
dont riz	16,1	14,3	12,2	9,8	10,9	9,0	11,2	8,2
pain	2,6	2,9	3,2	2,5	2,5	3,4	1,7	2,5
maïs	5,6	2,3	1,8	1,5	1,1	0,5	0,4	1,5
tubercules	8,0	12,3	14,5	17,2	15,1	17,9	12,2	14,4
dont manioc	2,0	2,4	3,2	3,4	3,7	3,1	2,2	3,4
igname	1,0	3,0	3,9	4,5	1,2	5,7	4,2	1,8
plantain	2,5	4,4	4,7	6,9	7,0	6,2	4,0	6,7
légumineuses	3,3	3,5	2,9	2,5	2,9	2,2	1,7	2,2
total prod. base	38,2	36,1	35,7	37,2	33,8	33,9	28,9	31,2
Autres produits	29,8	24,6	26,1	25,2	25,2	22,1	31,1	25,7

1 : 0-250 000 ;

2 : 250-500 000 ;

3 : 500-750 000 ;

4 : 750-1 000 000 ;

5 : 1 000-1 500 000 ;

6 : 1 500-2 000 000 ;

7 : 2 000-2 500 000 ;

8 : &gt;2 500 000

(FCFA de revenu annuel par ménage)

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

Les résultats concernant l'évolution de la part des principaux produits de base, c'est-à-dire indirectement leur élasticité-revenu instantanée, sont souvent difficiles à interpréter et ne dégagent pas toujours de tendance significative.

Le riz a un poids budgétaire décroissant avec le revenu, qui doit être rapproché de l'évolution de son prix relatif. Ce résultat est d'ailleurs confirmé par les calculs fait par ODOUNFA (1985) qui en partant de l'échantillon de l'EBC trouve une élasticité/dépense alimentaire de 0,59. Mais c'est également le cas plus nettement encore du maïs. ODOUNFA trouve d'ailleurs une élasticité dépense alimentaire négative pour le maïs de -1,85. Le cas du pain est peu significatif compte tenu de la sous-

évaluation probable de la consommation ; son élasticité-revenu paraît stable ou même légèrement décroissante compte tenu de la baisse du coefficient budgétaire de l'alimentation le long de la distribution de revenu.

Les trois principaux féculents, manioc, igname et plantain ont un poids dans le budget alimentaire, stable pour le manioc, croissant en fonction de la dépense totale pour l'igname et la banane plantain. Ces résultats sont cohérents avec les élasticités/dépenses alimentaires calculées par ODOUNFA : -1,30 pour le manioc, 0,69 pour la banane plantain et 0,79 pour l'igname. Ces résultats confirment le jeu du mouvement des prix relatifs à l'intérieur de la catégorie des tubercules à laquelle on peut agréger le maïs dont on sait qu'il tend à se substituer au plantain lors de la période de pénurie de ce féculent en mai-juin ; d'autre part, ils remettent en cause l'idée d'un effet d'imitation des classes supérieures qui favoriseraient les céréales importées, puisque le poids de la consommation de tubercules dans le budget alimentaire tend à s'accroître avec le revenu.

#### IV-1-2 Le Burkina-Faso

L'examen de la structure des budgets alimentaires de l'enquête CEDRES/IFPRI à Ouagadougou permet de faire un certain nombre de constatations déjà faites à Abidjan et reprises par DELGADO, REARDON et THIOMBINO (1988): les viandes et assimilés et les condiments (légumes, épices, matières grasses) occupent une proportion relativement similaire dans les budgets alimentaires de chaque strate de revenu (le poids de la viande étant quand même plus élevé pour les revenus supérieurs et une substitution de la viande au poisson s'effectuant lorsque le revenu s'élève). Par contre les produits qui peuvent être consommés indépendamment, comme le pain, les produits laitiers, le sucre, le café ont un poids beaucoup plus important dans les dépenses des titulaires de hauts revenus.



**Tableau 32**  
**Structure des budgets alimentaires à Ouagadougou**  
 (%)

	Revenus supérieurs	Revenus moyens	Revenus inférieurs
mil	11,2	18,2	28,3
maïs	5,5	4,2	4,5
riz	15,2	20,5	11,5
pâtes alim.	1,5	0,9	0,3
couscous	0,3	1,7	0
pain	1,2	1,0	0,2
total	34,9	46,5	44,8
tubercules	2,6	2,9	2,4
viandes	19,9	14,4	12,6
poissons	3,2	2,5	3,6
total	23,1	16,9	16,2
lég., épices	20,5	21,0	18,8
corps gras	6,2	5,1	4,3
prod. lait.	1,8	1,3	0,4
sucré	1,2	0,7	0,3
nescafé	0,2	0,1	0
autres	7,9	4,3	7,9
alim. extér.	1,6	1,2	4,9

Source : THIOMBIANO (1988)

Ces résultats ne peuvent se comprendre que si on tient compte de la transformation des produits en plats : la relative homogénéité des types de préparation dans les différentes strates de revenu, du fait de la prédominance du complexe plat/sauce implique en effet des "coefficients techniques" de préparation stables entre produits vivriers et autres produits.

A Ouagadougou l'élasticité du riz en fonction du revenu serait également faible selon la même source, la part du budget céréalier consacrée au riz étant à peu près la même dans les différentes strates (40% environ). D'autres résultats de cette enquête cités par THIOMBIANO (1988) semblent cependant montrer que si les revenus élevés et les revenus moyens consacrent autour de 45% de leur budget céréalier au riz, la proportion tombe à moins de 30% pour les revenus faibles.

Au contraire l'élasticité du blé par rapport au revenu apparaît très forte, ce qui pose effectivement le pain de blé comme un produit de luxe.

L'élasticité des produits vivriers "traditionnels" est généralement faible. Pourtant elle reste proche de l'unité pour le mil et le maïs ; seul le sorgho blanc apparaît comme un produit consommé essentiellement par les basses classes de revenu.

Tableau 33  
Répartition de la consommation de céréales en valeur selon les strates de revenu à Ouagadougou.  
(%)

	Pauvres	Moyens	Riches	total
Mil	17	16	11	16
Sorgho blanc	15	11	8	12
Maïs	15	16	12	15
Riz	45	42	35	41
Blé	9	15	32	17

Source : DELGADO, REARDON, THIOMBIANO (1988)

**Tableau 34**  
**Elasticités de la consommation de Céréales aux prix et aux revenus à**  
**Ouagadougou**

	Pauvres	Moyens	Riches
<b>RIZ</b>			
Prix du riz	1,13	-0,56	-4,04
Prix du maïs	-0,76	0,23	-0,31
Prix du mil-sorgho	0,70	-0,36	-0,96
Dépenses totales du ménage	0,79	0,72	1,01
<b>MAIS</b>			
Prix du riz	-5,88	2,57	-5,00
Prix du maïs	-2,00	-7,00	-2,05
Prix du mil-sorgho	3,11	3,80	0,97
Dépenses totales du ménage	1,11	1,03	1,28
<b>MIL-SORGHO</b>			
Prix du riz	-0,69	4,08	7,85
Prix du maïs	0,98	1,56	0,08
Prix du mil-sorgho	-1,01	1,05	-0,32
Dépenses totales du ménage	0,87	0,91	0,68

Source : DELGADO, REARDON, THIOMBINO (1988)

La situation à Ouagadougou se rapproche de la situation abidjanaise par une caractéristique concernant les élasticités prix. Il y a complémentarité entre le riz et les produits vivriers traditionnels (ici le maïs et le mil-sorgho); il y a par contre substituabilité entre le maïs et le mil-sorgho. L'analyse des variations saisonnières de la consommation permet en effet de voir comment influent sur la consommation les évolutions saisonnières de prix. Or, selon DELGADO, REARDON ET THIOMBIANO, on constate que la substitution du riz aux autres céréales est quasiment inexistante et que la part du riz reste stable quelle que soit l'évolution du prix des céréales traditionnelles. Par contre au sein du groupe des céréales traditionnelles on constate une substitution entre mil et maïs en fonction des disponibilités et du prix.



#### IV-1-3 Le Cameroun

La situation au Cameroun apparaît assez différente de celle de la Côte d'Ivoire, au moins pour le riz. Ce produit n'est pas consommé traditionnellement et sa consommation par tête, même en zone urbaine, est encore largement inférieure à celle de la Côte d'Ivoire.

L'évolution des prix relatifs est assez semblable, c'est-à-dire que l'on constate une baisse du prix relatif du blé et du riz selon FUX (1986), par rapport à d'autres produits comme le maïs, et surtout l'igname, le taro et la banane plantain (le prix relatif du manioc évoluant à peu près comme celui des céréales importées). En 1985 dans le Nord, le prix du kg de riz était inférieur à celui du mil local selon VEREZ (1986).

Cette évolution favorable du prix relatif du riz peut être incontestablement associée à une forte augmentation de la consommation de riz au Cameroun et plus particulièrement dans les centres urbains du Sud comme Yaoundé et Douala, qui absorbent à eux seuls 45% de la consommation totale de riz. Mais les calculs d'élasticité-revenu effectués par une étude du BDPA semblent montrer qu'elle reste faible, la consommation étant proportionnellement la même dans toutes les classes de revenu et peut-être un peu plus forte pour les classes moyennes de la distribution. Il n'y a donc pas de préférence marquée des classes de revenu les plus faibles pour le riz, qui reste de toute façon une consommation minoritaire.

S'agissant de l'évolution de la consommation de pain au Cameroun en fonction de son prix relatif, MARIE et VINCENT (1986) signalent une évolution très favorable du prix relatif du pain par rapport à la boule de manioc dans les villes du sud-Cameroun ; selon eux l'élasticité-revenu du pain est probablement beaucoup moins forte que dans les années 1960 : le pain est passé, en ville du moins, d'un statut de produit de luxe à celui de produit de consommation généralisé. Cette évolution est particulièrement sensible dans les années 1983-86. Pourtant l'évolution de la consommation de farine, telle qu'ils la déduisent des importations diminuées des réexportations vers le Nigéria, si elle révèle une certaine augmentation, ne débouche pas sur une consommation par tête nettement relevée.

#### IV-1-4 Le Mali

On ne dispose pas pour le Mali d'évaluation d'élasticités-prix ou revenu. Mais une conclusion établie par POGET (1987) permet de confirmer une remarque faite pour Ouagadougou : un ces types alimentaires qu'il repère se caractérise par une substitution du maïs au mil sous l'effet d'une contrainte de prix.

## Conclusion

L'examen des élasticités comparées dans différents pays d'Afrique subsaharienne conduit aux conclusions suivantes :

\* En règle générale les substitutions entre produits végétaux de base se font à l'intérieur de la catégorie des produits vivriers "traditionnels" tubercules ou mil/maïs ; le riz apparaît comme complémentaire de ces produits. Si on prend en compte le mode d'utilisation de ces produits, en particulier dans la préparation des plats, on peut faire l'hypothèse que le mode d'utilisation du riz doit être différent du mode d'utilisation des autres produits.

\* La substitution entre produits animaux et végétaux en fonction du revenu, là où elle peut être identifiée, est relativement faible, alors que la substitution interne à ces deux catégories est importante ; ceci ne peut s'expliquer que par le mode d'utilisation de ces produits dans les préparations alimentaires.

\* L'élasticité de la consommation de pain en fonction du revenu est généralement importante, ce qui marque son caractère de produit de luxe, voire de "friandise"; l'élasticité du riz est en général beaucoup plus faible, ce qui interdit de considérer l'évolution de la consommation des deux produits comme relevant d'une même logique.

\* L'élasticité des produits vivriers locaux en fonction du revenu est généralement élevée, ce qui contredit l'hypothèse d'une diffusion des produits importés par effet d'imitation des classes à revenus élevés, supposées occidentalisées.

Tous ces éléments plaident en faveur d'une prise en compte des styles alimentaires, au-delà de l'approche en termes de produits.

## IV-2 Un modèle "global": Les styles alimentaires urbains

L'analyse de l'évolution des styles alimentaires urbains est la plus significative pour la compréhension des tendances lourdes de la consommation alimentaire urbaine, car elle permet de mettre en perspective les éléments déjà relevés et de repérer l'ensemble des interrelations qui lient les différents éléments du sous-système de la consommation alimentaire.



Cette analyse doit intégrer l'étude de l'évolution des préparations alimentaires, internes et externes, de la structure des repas, enfin des manières de table et des pratiques de commensalité.

Compte tenu du caractère "systémique" de cet ensemble d'éléments et d'interrelations, il est difficile de les analyser séparément. D'autre part, les données requises sont relativement fines et ne sont disponibles que pour quelques pays : la Côte d'Ivoire, le Mali, et dans une moindre mesure, le Burkina-Faso, le Sénégal et le Cameroun. Nous procéderons donc pays par pays.

#### IV-2-1 La Côte d'Ivoire

L'enquête budget-consommation réalisée en Côte d'Ivoire en 1979 permet une bonne approche des styles alimentaires.

Elle fournit d'abord un certain nombre d'informations sur les plats préparés en zone rurale et en zone urbaine, tant les préparations domestiques que les préparations destinées à l'alimentation extérieure.

Tableau 35  
Plats les plus fréquents au sein des unités et en alimentation extérieure  
à Abidjan en 1979

Alimentation domestique	repas extérieurs	consommations individuelles
Foutou banane	Attiéké	Attiéké
Riz cuit à l'eau	Café complet	Beignets divers
Foutou d'igname	Riz en sauce	Alloco
Riz au gras	Riz au gras	Café complet
Toh de maïs	Riz cuit à l'eau	Riz en sauce
Ragoût d'igname	Foutou banane	Foutou en sauce
	Foutou en sauce	Riz cuit à l'eau

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan



**Tableau 36**  
**Plats les plus préparés en zone rurale**

Forêt-est	Forêt-ouest	Savane
Foutou d'igname Foutou banane Ragoût d'Igname Foutou manioc Riz cuit à l'eau Foutou banane	Foutou manioc Riz cuit à l'eau Foutou banane Pâte de manioc Foutou d'igname	Foutou d'igname Toh de maïs Riz cuit à l'eau Toh de manioc Ragoût d'Igname Riz au gras

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

**Tableau 37**  
**Sauces les plus consommées en zone rurale et en zone urbaine**

Abidjan	Forêt-est	Forêt-ouest	Savane
graine aubergine gombo claire arachide	graine aubergine claire gombo	graine feuille gombo	gombo arachide graine

Source : EBC 79, Dir. Stat. Abidjan

Ces données font apparaître les éléments suivants (DUBOIS, ODOUNFA, REQUIER-DESJARDINS, 1986).

En premier lieu, les plats préparés en zone urbaine sont majoritairement du même type que ceux préparés en zone rurale.

Les plats de riz sont certes bien placés à Abidjan, mais c'est également le cas en Forêt-ouest, région productrice de riz. Ces plats sont dans les deux types de zones destinés à être accompagnés de sauces dont la dénomination est la même.

Les préparations "modernes", qui ne font pas partie du patrimoine culinaire ivoirien (telles que tomates farcies, pâtes alimentaires, etc.), si elles sont plus fréquentes en ville restent minoritaires, de même que des plats uniques du type ragoût ou riz sénégalais.

Les préparations consommées en alimentation extérieure, que ce soit à l'occasion de repas ou en consommation individuelle, c'est-à-dire en "grignotage", sont assez différentes des préparations "internes": en effet on constate une bonne représentation des plats de riz, mais aussi et principalement, de l'attiéké, semoule de manioc fermentée, préparation traditionnelle des ethnies des environs d'Abidjan et de l'alloco, plantain frit dans l'huile. On peut citer aussi des préparations comme les beignets, faits à partir de farine de céréales, et le deguê, bouillie sucrée de mil originaire des pays sahéliens. Les produits industriels sont présents uniquement sous la forme du "café complet", nescafé avec du lait accompagné de tartines de margarine ou de mayonnaise. De plus on trouve également en alimentation extérieure des plats traditionnels comme les foutous. Au total, l'alimentation extérieure, malgré sa spécificité incontestable, fait largement appel à des préparations empruntées aux traditions culinaires africaines.

En ce qui concerne la composition des plats, celle du plat de produit vivrier (du type foutou, fofou, tô, riz, etc.) varie peu entre la ville et la campagne ; cela s'explique par le faible nombre de produits utilisés (principalement une ou deux céréales ou tubercules) qui limite les possibilités de variation dans la composition.

Par contre les variations sont beaucoup plus nettes dans la préparation des sauces qui intègrent un nombre très grand de produits (viande, poisson, corps gras, légumes feuilles, condiments, etc.). D'une part, beaucoup de sauces urbaines sont difficilement classables par rapport à un certain nombre de préparations-types dominantes (sauce feuille, sauce gombo, sauce arachide, etc.) ; d'autre part, pour celles qui peuvent être rattachées clairement à un type préparé en zone rurale, la comparaison des compositions montre une plus grande variété de produits en zone urbaine.

A titre d'exemple on peut présenter la composition moyenne de deux sauces en zone rurale et à Abidjan en 1979.

**Tableau 38**  
**Composition de la sauce aubergine à Abidjan et en Forêt-est**  
**(en % de produit brut)**

	Abidjan	Forêt-est
Choux verts	1	
Tomates fraîches	2	3
Pâte de tomate	3	1
Gombo frais	1	2
Aubergine européenne	23	29
Aubergine africaine	1	8
Piment frais	2	6
Oignons	4	2
Champignon		1
Conserves légumes	1	1
Viande de boeuf	19	4
Mouton-chèvre		2
Viande de porc		1
Poulet, volailles	1	1
Agouti	1	3
Rat palmiste		4
Antilope		5
Autres gibiers à poils	1	3
Poisson frais	16	3
Poisson sec	1	
Poisson fumé	13	16
Crustacés frais		4
Escargot frais	1	2
Huile de palme industrielle	3	1
Autres huiles	1	
Condiments divers	1	2

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan



**Tableau 39**  
**Composition de la sauce feuille à Abidjan et en Forêt-est**  
**(en % de produit brut)**

	Abidjan	Forêt-est
Pâte d'arachide	1	
Graines diverse		1
Feuilles fraîches	22	37
Feuilles séchées	1	3
Tomates fraîches	2	2
Pâte de tomate	2	
Gombo frais	2	1
Courge	2	
Piment frais	1	7
Piment en poudre	1	1
Oignons	5	2
Champignon		4
Viande de boeuf	28	1
Mouton-chèvre	1	1
Poulet		1
Agouti		1
Rat palmiste	3	
Autres gibiers à poils	1	1
Gibiers à plume		1
Poisson frais	7	6
Poisson sec	2	2
Poisson fumé	10	17
Crustacés frais	5	
Escargot frais	1	4
Huile de palme traditionnelle	2	1
Huile de palme industrielle	2	1
Autres huiles	1	
Bouillon cube	1	
Condiments divers		1

Source : EBC 1979, Dir. Stat., Abidjan

Cet exemple nous permet de constater :

- la plus grande richesse en produits des sauces urbaines puisque le poids des produits de base de la sauce (aubergine et feuilles) y est moins élevé ;
- une plus grande richesse des sauces urbaines en produits animaux (viande d'élevage surtout) et en corps gras ;
- une utilisation plus importante en ville de produits transformés industriels comme le bouillon cube et la pâte de tomate, qui viennent se substituer à des préparations domestiques ou à des produits frais en zone rurale ;
- des substitutions dans la composition en légumes des sauces, les légumes "européens" tels que la tomate ou l'oignon ayant tendance à remplacer comme agents de coloration et de saveur le piment, le gombo ou les champignons.

Si la préparation des sauces est susceptible d'évoluer, le mode de préparation semble définir de manière assez stricte les possibilités de changement dans les produits consommés, les nouveaux produits, tels le bouillon cube ou le concentré de tomate, devant s'intégrer aux préparations existantes soit en augmentant la productivité du travail domestique, soit en modifiant les saveurs.

Cette caractéristique peut expliquer pourquoi, comme nous l'avons vu (cf. III-3-1), la part budgétaire des grandes catégories de produits et en particulier des produits végétaux de base, des produits animaux et des autres produits, sont relativement stables : la structure du budget alimentaire par grandes catégories de produits - la part des produits animaux par exemple - n'est pas affectée par des variables économiques telles que le revenu, alors que son niveau l'est ainsi que la répartition au sein de ces catégories.

Une telle stabilité de la structure budgétaire peut être considérée comme l'indice de "coefficients techniques" stables entre produits végétaux et animaux, notamment dans les modes de préparation du binôme plat/sauce, ce qui n'empêche pas les substitutions dans la base vivrière au profit du riz mais aussi du maïs, et dans les éléments de la sauce au profit de la viande.

En outre, dans le choix des produits vivriers de base et donc des plats associés, l'origine socio-culturelle des consommateurs semblent jouer un rôle non négligeable dans le type de produit de base consommé et donc dans le type de plat préparé. La consommation des produits végétaux de base varie sensiblement (plus sensiblement qu'en fonction du revenu) en fonction de l'origine ethnique des chefs de ménage en ville, comme le montrent les données suivantes.

**Tableau 40**  
**Consommation par tête selon les principaux groupes ethniques de**  
**produits végétaux de base en milieu urbain (Kg/an/p)**

	Riz	Manioc	igname	plantain
ivoiriens				
- Akan	53,9	67,2	52,9	88,5
- Krou	89,9	35,1	20,2	74,6
- Mande-nord	96,6	20,7	22,3	14,7
- Mande-sud	76,7	51,2	17,3	41,3
- Voltaïques	75,2	33,9	73,2	13,0
non ivoiriens				
- Burkinabés	86,9	20,0	8,6	18,0
- Maliens	114,1	38,0	10,2	17,5

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

On voit nettement que la consommation de riz en milieu urbain est très importante chez les originaires des régions du sud-ouest et de l'ouest où le riz représente la base symbolique de l'alimentation, avec une forte valeur symbolique (existence de "fêtes du riz"). Ceci remet en cause en partie l'idée que la consommation de riz est uniquement déterminée par des considérations de prix et de facilité de préparation. Le riz local est d'ailleurs sensiblement plus cher que le riz importé et dispose de circuits de transformation et de commercialisation spécifiques, essentiellement artisanaux, qui assurent sa distribution en ville.

Au contraire, la consommation d'igname est importante chez les Akan, ce produit ayant une grande valeur symbolique dans la culture Akan (existence de "fêtes de l'igname").

Les techniques de préparation alimentaire sont déterminées par le type de plats préparés : nous avons vu que les types de plats prédominants étaient caractérisés par une association plat de produits vivriers/sauce. Si le plat de produit vivrier est généralement préparé à partir d'un seul produit vivrier de base et avec un nombre d'ingrédients limités, la sauce par contre est préparée à partir d'un nombre très important de produits divers et peut donc varier beaucoup plus dans sa composition.

Compte tenu de ces éléments, le temps de préparation alimentaire en ville est relativement long et continue à mobiliser une main d'oeuvre importante. Le temps de cuisson de la sauce, qui est l'élément qui individualise la cuisinière, est forcément important. Ce temps est évidemment d'autant plus long que les moyens techniques utilisés, même en ville, sont peu développés.



Or, dans une ville comme Abidjan, où le niveau d'équipement en sources d'énergie moderne est relativement important, les moyens de cuisson traditionnels gardent leur importance, ceci dans tous les types d'habitat et pour tous les types de revenu.

**Tableau 41**  
**Consommation moyenne hebdomadaire de produits énergétiques selon**  
**les classes de dépense totale à Abidjan en 1979**  
**(Kg)**

	gaz butane	bois	charbon de bois
FCFA			
< 250 000	2	17	6
250-500 000	1	16	18
500-750 000		6	22
750-1 000 000		10	34
1 000-1 500 000	16	6	30
1 500-2 000 000	12	6	23
2 000-2 500 000	12	5	23
>2 500 000	16	6	24

Source : EBC 1979, Dir. Stat., Abidjan

**Tableau 42**  
**Consommation moyenne hebdomadaire de produits énergétiques selon**  
**le type d'habitat à Abidjan en 1979**  
**(Kg)**

	gaz butane	bois	charbon de bois
Résidentiel	13		25
opér. groupées Standing	13	10	18
opér. groupées éco.	18	24	23
Logement évol. équipé		13	17
Logement évol. simple	1	13	16
Habitat évol et trad.	2	17	16

Source : EBC 1979, Dir. Stat. Abidjan

En effet si l'utilisation du gaz butane est particulièrement développée par les titulaires de hauts revenus qui peuvent payer un abonnement et dans les types d'habitat qui intègrent cet équipement, elle est loin d'avoir éliminé les autres sources d'énergie et, en particulier, le charbon de bois qui apparaît comme la source d'énergie spécifiquement urbaine et qui marque donc la prédominance des canouns, braseros ou "fourneaux malgaches".

Compte tenu de ces conditions de préparation les collectifs de travail domestique doivent être relativement importants, même en ville : par exemple, l'enquête démographique à passages répétés de 1979 à Abidjan a relevé dans les ménages urbains une composition en nombre importante, qui regroupe autour d'un noyau conjugal, parfois polygamique, la présence de collatéraux ou de dépendants, susceptibles de constituer une ressource en main-d'oeuvre domestique importante.

Quant aux manières de table et aux formes de la commensalité, on constate, même en ville, le maintien d'une relative rigueur dans l'alimentation interne, favorisée par la constitution des unités familiales, qui regroupent toujours un nombre de personnes assez important et du mode d'habitat, encore majoritairement en concession ou en cours : même dans une ville comme Abidjan, 55% de la population vivaient dans ce type d'habitat en 1979, où la préparation alimentaire et la consommation du repas se situent à l'extérieur des lieux d'habitation. Les enquêtes faites par HAERINGER et KEITA (1983) montrent le maintien d'une commensalité par sexe dans certaines cours abidjanaises et le regroupement des foyers de plusieurs familles, ce qui favorise les pratiques d'entraide et d'échange de plats. Ce type d'organisation de la commensalité, qui exige la divisibilité quasi-infinie du plat, favorise évidemment le maintien du plat unique accompagné de la sauce, la répartition des éléments de la sauce permettant éventuellement de marquer les hiérarchies de sexe et d'âge qui s'établissent au sein du groupe.

La commensalité en alimentation extérieure peut parfois reprendre certaines de ces formes : constitution d'un groupe de commensalité autour de la consommation d'un plat unique et respect du privilège de l'âge, comme le note HAERINGER (1983) par exemple.

#### IV-2-2 Le Mali

En ce qui concerne les plats préparés, les préparations traditionnelles au Mali sont essentiellement des préparations de mil (MAINBOURG, POGET); celles-ci largement dominantes dans les campagnes sont également très appréciées à Bamako : les plats principaux sont le tô et le basri (sorte de couscous). Le déguê, bouillie de mil sucrée, plat de fête, le moni, autre bouillie de mil, et les beignets de mil, peuvent être consommés au petit déjeuner.

MAINBOURG note cependant le développement de préparations à base de maïs, préparées de la même façon que le mil, et donc susceptibles de se substituer très facilement à cette céréale : tô, couscous, bouillie. POGET confirme la possibilité de cette substitution. Le maïs est également consommé sous forme d'épis grillés en grignotage.

Le riz cuit à l'eau constitue un repas de fête en zone rurale, depuis, semble-t-il, assez longtemps mais il est consommé beaucoup plus fréquemment à Bamako. Il existe également des préparations à base de riz, qui rappellent certaines préparations à base de mil auxquelles elles peuvent servir de substitut : des beignets de riz, de la bouillie de riz avec du lait et du sucre, voire du couscous de riz dans certaines ethnies (POGET et MAINBOURG). De même le niébé, légumineuse qui a une forte valeur symbolique, peut être préparé sous forme de tô et de couscous. On voit donc l'importance de ces préparations. En revanche le blé n'est consommé que sous forme de pain.

Néanmoins, si le maïs permet à peu près les mêmes préparations que le mil, le riz ne permet qu'un échantillon de plats beaucoup plus réduit. Il indique également que le riz sera souvent transformé en farine de façon à se substituer aux autres produits dans les préparations.

Toutes ces préparations à base de céréales sont évidemment accompagnées d'une sauce qui contient un certain nombre d'éléments nutritifs importants, la viande, le poisson frais ou fumé, les arachides, le beurre de karité, le sumbala, les légumes, etc.

En dehors de cette combinaison plat-sauce, déjà rencontrée à Abidjan, on voit apparaître dans l'alimentation bamakoise au sein des familles de nouveaux plats : outre la viande rôtie, consommée comme une friandise, on relève la consommation de salade, voire de carottes crues. Selon POGET, on note également des plats originaires d'autres pays africains notamment à base d'igname, de manioc ou de patate douce.

Au petit déjeuner on note également dans certaines familles une tendance à l'adoption du café au lait avec du pain ou des beignets, qui viennent donc se substituer aux bouillies.



L'alimentation extérieure joue un rôle important dans la diffusion de ces nouveaux plats, notamment dans la diffusion de la viande rôtie et du café au lait. Mais elle promeut également des préparations originaires d'autres pays africains comme l'aloco (banane plantain frite).

La composition de la sauce en ville dépend de l'évolution des rapports entre sexes pour l'approvisionnement alimentaire. Traditionnellement les approvisionnements en viande sont du ressort des hommes, qui peuvent en profiter pour consommer de la viande grillée dans les rôtisseries où ils achètent la viande. De ce fait la quantité de viande qu'ils ramènent peuvent s'en trouver diminuée. La viande est essentiellement un plat de fête, mais comme la consommation de viande rôtie se développe, en particulier sur le lieu de travail, on commence à voir apparaître dans certains cas une consommation de viande rôtie avant la consommation de céréales accompagnées de sauce.

L'achat des autres condiments de la sauce est de la responsabilité de la femme qui reçoit du mari en principe le prix des condiments. Mais très souvent elle est conduite à compléter ce prix par un certain nombre d'activités de vente de produits alimentaires. Parmi ces condiments, on trouve les légumes, les feuilles, le sumbala, le bouillon cube, etc..

Selon MAINBOURG, les modes de commensalité et les manières de table à Bamako, sont encore majoritairement ceux qui prédominent dans les sociétés rurales : constitution des groupes de commensalité par sexe ou par âge, système du récipient unique où chacun mange avec la main (droite), privilège de l'âge dans la répartition des éléments "nobles" de la sauce, accueil automatique dans le groupe de commensalité de tout nouvel arrivant, existence de représentations gouvernant les manières de table (en particulier le quasi-silence pendant le repas) etc. Cependant de nouvelles pratiques se développent en alimentation domestique, comme par exemple celle du "petit plat" réservé à un membre du groupe, le chef de famille par exemple, et qu'il pourra consommer avec un autre membre (son enfant préféré). On voit même apparaître dans certaines familles des mutations beaucoup plus fondamentales de la commensalité et des manières de table, telle que l'existence d'un seul groupe de commensalité familial, l'adoption de la table et des assiettes, qui implique une individualisation des portions.

On voit aussi se mettre en place une commensalité extérieure à la famille basée sur des relations de travail ou d'amitié. Cette commensalité peut apparaître comme une soupape de sûreté qui compense la rigidité de la commensalité familiale, notamment pour les jeunes ou les femmes et un moyen de manifester symboliquement l'existence d'associations (de femmes, de génération); mais elle peut



aussi menacer la commensalité familiale, lorsqu'il s'agit par exemple de l'habitude prise par un chef de famille de prendre ses repas à l'extérieur (en particulier le petit déjeuner), en goûtant symboliquement le repas préparé en alimentation domestique, tout en diminuant le montant de sa contribution financière à l'approvisionnement domestique.

A Bamako, toujours selon MAINBOURG, la répartition des plats entre les repas est telle que les plats de tô et de basri restent largement dominants pour le repas du soir. Le riz à l'eau par contre est essentiellement consommé à Bamako pour le repas de midi.

La pratique du "petit plat" facilite évidemment l'apparition de nouveaux plats au sein de l'alimentation domestique, ainsi que la présence de plusieurs plats au sein du même repas, toutefois en rejetant la consommation du plat nouveau sur quelques individus dans le groupe de commensalité, elle préserve par ailleurs la commensalité traditionnelle sur le plat principal.

La prise en compte de l'évolution des différents éléments des styles alimentaires fournit des indications relativement contrastée, puisque, si de nouveaux comportements apparaissent, des pratiques traditionnelles semblent également bien résister.

L'intérêt de l'exemple bamakois réside dans le fait que POGET, notamment en utilisant les méthodes de l'analyse de données sur un assez grand nombre de variables qualitatives représentatives des styles alimentaires, donne un certain nombre d'indications sur l'articulation "systémique" des différents éléments des styles alimentaires et donc repère les types de mutation en cours et leur domaine d'action.

Il isole deux axes de mutation alimentaire :

- un premier axe qui se traduit par l'introduction de produits industriels, tel le bouillon-cube, dans la préparation des sauces, et la substitution du maïs au mil dans une série de plats traditionnels (tô, basri, couscous). Cet axe de mutation préserve donc les caractéristiques des modes de préparation.

- un second axe se définit par l'adjonction aux mutations déjà relevées de la consommation de café au lait au petit déjeuner en concurrence avec la bouillie de mil, de la salade comme plat supplémentaire le soir et de nouvelles manières de table (la table et les assiettes); la résistance à cet axe de mutation est identifiée par la consommation quotidienne de tô. Il s'agit donc d'un axe de mutation relative des pratiques alimentaires (structure du repas, manières de table, etc.).



A partir de ces deux axes, POGET détermine une structuration en trois types alimentaires :

- un premier type qui est caractérisé par la **résistance des styles alimentaires ruraux**, avec intégration, essentiellement sous la contrainte économique, d'innovations comme la consommation de maïs et de bouillon cube, qui ne remettent pas en cause la structure du système de consommation ;

- un deuxième type qui est caractérisé par des **mutations non entièrement déterminées par la contrainte économique**, mais qui **conservent globalement la structuration du système alimentaire** : outre la consommation de maïs et de bouillon cube on trouvera dans ce type la consommation de salade en second plat le soir, et éventuellement une plus grande variation dans la consommation de plats traditionnels (tô, bassi, couscous, etc.) ;

- un troisième type qui est caractérisé par une **mutation non seulement des préparations mais des pratiques**, avec adoption du petit déjeuner à l'euro péenne, et affranchissement par rapport aux manières de table préexistantes (adoption de la table et des assiettes).

La classification hiérarchique confirme la typologie en isolant un sous-groupe caractérisé par une structure classique de l'alimentation (tô le soir, plusieurs groupes de commensalité hommes femmes, consommation à la main) un groupe à alimentation déstructurée (groupe de commensalité unique et café au lait le matin), ayant adopté le maïs parce qu'il n'est pas cher, et consommant le tô ; enfin un groupe connaissant une mutation de la structure de l'alimentation avec évolution des manières de table et mutation du petit déjeuner, accompagné de la consommation de bouillon cube et de tomate concentrée.

Au total cependant, selon POGET, malgré l'existence de ce troisième groupe, la majeure partie des innovations relevées ne peut se faire que dans le cadre de la structure de l'alimentation existante (passage au maïs et au bouillon cube) ou à la marge (adoption de salade).

#### IV-2-3 Le Burkina-Faso

A Ouagadougou, l'enquête IFPRI/CEDRES a repéré deux plats dominants dans l'alimentation : le tô de mil-sorgho et le riz cuit à l'eau, tous les deux accompagnés d'une sauce. Le tô de mil constitue comme au Mali un plat traditionnel, alors que le riz cuit à l'eau est un plat relativement nouveau dont on peut penser qu'il est plus spécifiquement urbain. Le maïs étant également présent, on peut penser qu'il est préparé de la même manière que le mil, compte tenu de ce qui a été constaté dans un pays voisin comme le Mali.



En ce qui concerne les modes de préparation l'enquête se pose la question des déterminants économiques du choix des préparations en combinant l'approche du coût des produits à celle du coût de préparation déterminé par les ustensiles nécessaires et le temps de préparation.

Le temps de préparation serait le double pour le tô de mil par rapport au riz. Mais en fait il s'agit du temps de préparation total qui inclut pour le mil, la mouture du grains (qui peut être réalisée mécaniquement chez un prestataire de service). Si on s'en tient au temps de cuisson exclusivement, le plat de tô est cuit en 102 minutes contre 128 minutes pour le plat de riz.

En ce qui concerne les coûts de préparation, l'équipement pour le tô coûte plus cher, puisqu'il faut prévoir la mouture, mais le coût en combustibles (pratiquement uniquement du bois et du charbon de bois excepté pour les revenus supérieurs où le gaz atteint 15% de la dépense totale en combustibles) et en produits pour la sauce est moins élevé pour le tô. Au total, un plat de tô coûterait 1,6 fois plus cher qu'un plat de riz.

Les auteurs de l'enquête expliquent par ces considérations le fait que les plats de riz sont largement dominants (75%) pour le repas de midi. On peut cependant douter que cet argument soit déterminant pour deux raisons relevées par ailleurs par les auteurs :

- la fréquence de consommation du plat de riz est à peu près la même pour les trois strates "pauvre", "moyenne", "riche", définies à partir du niveau de revenu ;

- le choix des plats semble influencé par la structure des repas : le plat de tô est beaucoup plus consommé le soir alors que le riz à l'eau est dominant à midi. En fait d'après les résultats mêmes de l'enquête, il semble que le choix du plat de riz à midi soit en grande partie déterminé par le fait que le repas de midi est pris en alimentation extérieure. Le plat de tô, du fait de sa forte charge symbolique, ne peut être pris facilement en alimentation extérieure, car cela aurait une signification dévalorisante pour la cuisinière du ménage.

On voit donc que les éléments purement économiques, au demeurant peu péremptoirs, ne peuvent être considérés indépendamment des styles alimentaires.



#### IV-2-4 Le Sénégal

Une enquête sur la préparation du ceebu-jên (le riz au poisson, "plat national" sénégalais à Dakar (SANKALE, WONE, MOROSOV, de LAUTURE, 1980), réalisée en 1976, montre dès cette époque la grande généralisation de cette préparation consommée en moyenne 6,6 fois par semaine. Toutefois, il semble que le couscous de mil garde une place essentielle dans le repas du soir et que certains plats de mil peuvent se substituer aux plats de riz pour les autres repas. La difficulté de préparation de mil semble un obstacle important à cette substitution plutôt qu'une préférence en termes de goût. On peut également constater d'après la description faite du processus de préparation, que le temps de préparation reste long malgré l'argument, souvent avancé pour expliquer le choix du riz. Cela provient essentiellement de la nécessité de cuire longtemps le poisson et d'obtenir une imprégnation maximum du riz par la sauce.

BRICAS signale par ailleurs, également pour Dakar, le développement important des préparations en alimentation extérieure qui peuvent également concerner des produits originaires d'autres aires culturelles, comme le café au lait accompagné de tartines, le chawarma où les nems. Cependant on trouve également en dehors de la sphère domestique des préparations caractéristiques de l'alimentation rurale, telles le couscous de mil. Bien, que continuant à être préparé dans un cadre domestique, compte tenu de son temps de préparation, fait également l'objet d'une fabrication artisanale commercialisée sur les marchés. L'alimentation extérieure et l'artisanat de préparation alimentaire jouent donc ici aussi un rôle ambivalent, dans la mesure où ils sont susceptibles de permettre la poursuite de la consommation de plats "traditionnels" exigeant un temps de préparation assez long.

En outre, les interactions entre les conditions économiques et la dimension culturelle et symbolique des styles alimentaires au Sénégal apparaît nettement dans un exemple développé par LY (1981) et qui concerne un essai de substitution dans les moyens techniques de préparation alimentaire, le remplacement du "fourneau malgache" (à charbon de bois) par le réchaud à gaz dans les zones urbaines. Cette mutation technologique est justifiée par toute une série de considérations économiques (raréfaction du charbon de bois compte tenu de la déforestation et surproduction locale de gaz butane) qui devraient se traduire dans les coûts relatifs des deux procédés. Toutefois on constate une résistance à l'emploi du réchaud à gaz qui implique en particulier l'abandon de la cuisine en plein air. Cette difficulté d'intégrer la nouvelle technique à la structuration existante des styles alimentaires apparaît dans le cas de la préparation du thé. Compte tenu du caractère hautement symbolique de cette consommation et du rituel qui lui est associé (préparation des trois thés successifs), l'utilisation du réchaud à



gaz est en effet impossible : la décoction se fait trop rapidement et ne permet plus de respecter des intervalles suffisants entre les trois thés ; de même l'allumage doit avoir lieu dès que l'énergie est disponible (le robinet ouvert) alors que l'ancien système permettait un décalage entre le moment où on préparait le fourneau (dans l'attente de quelqu'un par exemple) et le moment où on l'allumait. De même si les relations de voisinage permettent de suppléer à un manque de charbon (compte tenu du fait que le thé est préparé à toute heure dès qu'il y a une visite), cela est évidemment impossible en cas de manque de gaz, ce qui remet en cause le réseau de relations liées à la préparation du thé.

Cet exemple marginal permet toutefois de saisir dans toute sa complexité les relations entre les données économiques, les bases techniques de la préparation alimentaire et les styles alimentaires.

#### IV-2-5 Le Cameroun

Les éléments d'information dont nous disposons concernent essentiellement le Nord-Cameroun, sur lequel il existe un certain nombre d'études géographiques ou anthropologiques et qui constitue une des zones de terrain probable de l'ATP.

En ce qui concerne les plats, on y retrouve la structure plat de produit vivrier/sauce, puisque la préparation alimentaire fondamentale est la "boule" de mil, constituée de farine de mil artisanale, tamisée ou non, l'ensemble étant cuit à l'eau. Cette boule de mil est accompagnée d'une sauce dans laquelle on pourra trouver des graines, du gombo, de l'oseille, de la pâte d'arachide, des feuilles de haricot, du poisson fumé et un peu de viande.

Il semble que ce type de préparation soit dominant autant en ville que dans les campagnes, mais les informations dont on dispose, par exemple COUTY (1965) sur Garoua, sont assez anciennes.

Cependant la relation à ce type de préparation serait assez différente en fonction des origines ethniques : les "païens" montagnards accordent une grande importance symbolique au mil, par ailleurs consommé sous forme de bière de mil dans des libations rituelles, et marquent une plus grande réticence à s'en priver en cas de pénurie, alors que les foubé ou mêmes les montagnards islamisés descendus vers les plaines, et vers les villes, adoptent beaucoup plus facilement le riz.

En ce qui concerne les modes de préparation, la préparation de la boule est assez longue ; mais l'opération qui prend le plus de temps est l'obtention de la farine de mil à partir de la graine, avec une mouture suffisamment fine ; la préparation de la boule à partir de la farine prend peu de



temps, puisque qu'il s'agit d'une simple cuisson à l'eau jusqu'à obtention d'une pâte, ensuite fractionnée en boules. La place de ce mode de préparation dans les représentations semble importante puisque, dans certains cas, lorsqu'il y a substitution du riz au mil, le mode de préparation reste stable, en ce sens que le riz est transformé en farine, et préparé en boule (on peut même utiliser de la farine de haricot).

Il n'y a toutefois pas d'éléments récents qui permettent de situer au Nord-Cameroun les styles alimentaires urbains par rapport aux styles alimentaires ruraux. Les données sur les produits consommés semblent cependant indiquer que les préparations à base de mil gardent une certaine importance en ville.

Les éléments d'appréciation des styles alimentaires sont différents et d'une richesse variable selon les pays. Pourtant ils mettent en évidence le rôle de la structure du système de consommation alimentaire qui les intègre, dans la détermination des mutations de l'alimentation.

## CONCLUSION

Nous traiterons dans cette conclusion de deux points essentiels par rapport à la problématique de cette étude.

L'analyse des tendances de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne montre la complexité des interrelations qui lient les différents éléments du sous-système de la consommation alimentaire, et ce sous-système à l'ensemble du système alimentaire. Il est cependant possible d'identifier les scénarios les plus probables d'évolution de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne.

En second, lieu les hypothèses pour la dynamique des "filières courtes" de transformation agro-alimentaire, objet de l'ATP, se situent justement à l'intersection de la consommation alimentaire et de son environnement immédiat constitué par le système alimentaire, puisqu'elles concernent des produits vivriers qui doivent être valorisés pour pouvoir être écoulés en priorité sur les marchés urbains. L'étude des tendances de la consommation alimentaire peut donc permettre de formuler un certain nombre d'hypothèses de travail pour la suite de l'ATP.

**\* Les éléments de la mutation alimentaire.**

Un premier élément semble se dégager : il y a des mutations importantes du comportement alimentaire dans les villes d'Afrique subsaharienne. Mais ces mutations ne peuvent se réduire à la modification des produits consommés sous l'effet de la simple évolution des variables économiques, prix et revenus ; cet effet ne peut d'ailleurs se comprendre que si on le replace dans la dynamique des styles alimentaires.

L'évolution des styles alimentaires se caractérise essentiellement par :

- Une évolution de la structure et de la composition des repas qui touche sélectivement certains repas : en règle générale, le système des trois repas se généralise en ville ; le petit déjeuner, malgré le maintien de certaines préparations traditionnelles, comme les bouillies, se centre de plus en plus sur des produits importés ou "modernes" du type café, pain, margarine ; ce type de petit déjeuner est d'ailleurs pris souvent à l'extérieur, au moins pour ce qui concerne les travailleurs, mais il pénètre les foyers. Le repas du midi est également souvent pris en alimentation extérieure, mais, même lorsqu'il est pris dans un cadre domestique, la prise en compte des contraintes de temps et de coût des produits semble jouer un grand rôle, de sorte que certains produits comme le riz sont favorisés, sans que cela puisse être considéré comme une règle. Par contre le repas du soir semble généralement réservé à des préparations ayant une forte charge symbolique du point de vue de l'organisation interne de la préparation alimentaire.

- Une tendance à un plus grand individualisme alimentaire, qui semble passer essentiellement par le développement de l'alimentation hors-domicile et du "grignotage".

En alimentation domestique cet individualisme peut se traduire par le retrait du repas familial de certains éléments de la famille (jeunes mais aussi chefs de famille dotés d'une activité extérieure) ; à la limite leur participation à la commensalité domestique peut prendre un caractère symbolique (ils goûtent simplement la préparation) alors que leur véritable repas est pris à l'extérieur. Ou bien on peut voir apparaître la pratique des "petits plats", friandises ramenées dans le foyer par un de ses membres et partagées avec un autre membre (enfant par exemple) préféré.

En alimentation extérieure, cet individualisme se traduit par le développement des formes de grignotage, consommation informelle "dans la rue". Toutefois cette forme d'alimentation obéit à certaines règles de commensalité : les repas extérieurs sont l'occasion de rencontres manifestant l'unité de groupes de collègues de travail, d'amis de la même génération (le phénomène touchant également les femmes) ; la différence essentielle est que la constitution de ces groupes se fait sur



une base volontaire en dehors des solidarités familiales imposées. Les formes de commensalité de l'alimentation extérieure ont donc leur importance, en particulier le fait de pouvoir consommer en groupe relativement nombreux autour du lieu de distribution ou de préparation des produits consommés, et la concentration de ces points de distribution dans des lieux qui favorisent les rencontres (cas des allocodromes abidjanais étudiée par ADJENEHOUN). Peut-être cette caractéristique dont on peut penser qu'elle a une validité générale pour l'ensemble des villes explique-t-elle que l'on commence à voir une diffusion, à l'échelle de la région, des préparations artisanales consommées en alimentation extérieure, qui s'adaptent bien à ces conditions générales (consommation d'alloco à Bamako en dehors de la zone de production de la banane plantain), voire même des préparations non occidentales mais non africaines ayant ce type de caractéristique (nems, chawarmas), en particulier pouvant être consommées dans la rue.

Toutefois le mouvement vers l'individualisme alimentaire est très ambivalent : il peut correspondre, en fait, plus au jeu de contraintes d'ordre économique, et être alors contrebalancé par des phénomènes de compensation : certains isolés en ville comme par exemple les migrants saisonniers peuvent s'efforcer de reconstituer une forme d'alimentation de groupe : c'est ce qui explique le développement des pratiques d'"abonnement" auprès d'une cuisinière que l'on constate à Dakar (BRICAS) ou Bamako (MAINBOURG); d'autres peuvent marquer leur préférence pour la consommation de plats caractéristiques de l'alimentation domestique préparés par une cuisinière et s'efforcer de reconstituer la commensalité domestique.

De ce fait cette tendance ne s'oppose pas au maintien de règles assez contraignantes de commensalité domestique et donc des types de préparation qui y correspondent. Mais cette règle générale peut être remise en cause pour certains types alimentaires.

L'ensemble de ces considérations semblent entraîner globalement une certaine stabilité de la structure des préparations alimentaires avec prédominance du plat unique et collectif composé d'une sauce et d'une préparation à base de céréales et de tubercules. Les substitutions entre produits, réelles, ne peuvent se faire que dans le cadre de cette structure définie à priori.

Les tendances de la consommation de produits se situent dans ce cadre : par exemple, l'augmentation de la consommation de maïs que l'on constate dans l'ensemble de la zone, s'explique en partie par le fait que le maïs est susceptible de s'adapter aux mêmes processus de préparation que le mil. En revanche les avantages spécifiques du riz (en matière de temps de préparation) risquent d'être inopérants si le riz doit être transformé en farine par exemple.



On peut retenir l'idée, suggérée par l'ensemble des éléments que nous avons avancés, que, si la mutation alimentaire est inévitable dans les villes africaines, elle peut se faire selon deux scénarios possibles :

- Une mutation qui résulte de l'adaptation du système de consommation existant par ajustement dynamique de ses différents éléments sans modification de sa structure : maintien des préparations dominantes qui s'accompagne d'un changement dans les produits et d'un raccourcissement des temps de préparation ; existence d'un équilibre entre l'"individualisme alimentaire" et la commensalité de groupe, qui se traduit par un équilibre entre l'alimentation extérieure et l'alimentation domestique ne conduisant pas à une destructuration de cette dernière au niveau de la structure des repas et de la commensalité.

- Une mutation qui combinerait une tendance à la fuite des individus hors du cadre de la commensalité domestique traditionnelle grâce à l'alimentation extérieure, et une tendance au changement radical des types de plats préparés, des formes de la commensalité et des manières de table au sein des unités domestiques : cette mutation aboutirait assez vite à une explosion du système actuel de consommation qui serait remplacé par un autre système, dont les contours sont assez difficiles à définir, mais qui par ricochet mettrait en danger la structure entière du système alimentaire (et en particulier la place des productions vivrières).

Pour l'instant, et sous réserve d'éléments plus approfondis, on peut avancer que le premier scénario est globalement dominant. On peut surtout définir comme axe de politique alimentaire la nécessité de le promouvoir, ne serait-ce que parce qu'il est le plus propice à la valorisation de la production vivrière.

#### \* Les hypothèses pour la poursuite de l'ATP

L'ensemble de l'étude montre la nécessité de ne pas se contenter d'une approche de la consommation en termes de produits mais de partir des plats préparés. Cela signifie qu'une partie du processus de valorisation des produits agricoles est domestique et qu'il dépend des modes de régulation internes aux ménages qui peuvent être économiques mais aussi sociaux et culturels. Cela signifie aussi que les tendances d'évolution de

la consommation en produits (la substitution du riz aux produits vivriers traditionnels par exemple) n'ont de signification que si on les rattache aux tendances en termes de préparations et plus largement de "styles alimentaires". Il faut en tenir compte pour déterminer les modes de valorisation des produits vivriers locaux les plus adaptés à la demande potentielle, à la fois du point de vue des produits alimentaires proposés (1°) et des formes de production les prenant en charge (2°).



1°) Si on retient la prédominance du premier scénario, la valorisation marchande de la production vivrière peut s'orienter dans deux directions :

- la fourniture de produits "intermédiaires" pouvant s'intégrer aux préparations dominantes en ville, en réduisant soit le coût des produits approvisionnés, soit l'importance de l'équipement nécessaire, soit le temps, donc le coût, de préparation, sans bouleverser l'organisation interne de la préparation et de la commensalité.

- soit la production de produits finaux destinés essentiellement à l'alimentation extérieure, et correspondant aux caractéristiques de cette alimentation extérieure, notamment du point de vue des pratiques de consommation effectivement constatées.

Pour le premier axe, il est possible de déterminer un certain nombre de priorités.

Par exemple les farines constituent un premier mode de transformation des produits agricoles bruts qui réduit largement le temps de préparation de certains plats (comme le tô ou la boule) sans en modifier la composition. Le développement de la production de farines prêtes à l'emploi ou d'unités de mouture mécaniques permettant d'éviter le pilage dans les unités domestiques (très coûteux en temps et en énergie, mais peu qualifié) est donc susceptible de rencontrer les nécessités du marché tout en préservant la possibilité de préparer un certain nombre de préparations à base de céréales locales.

Ce développement peut favoriser des substitutions de produits correspondant aux tendances actuelles d'évolution de la production vivrière, comme par exemple le développement de la production de maïs. En effet un frein à la substitution du maïs au mil est sa difficulté de transformation en farine par le pilage ; il est donc évident que le développement d'activités de mouture artisanale peut favoriser le maïs par rapport au mil.

On doit envisager également de développer la production de condiments pour les sauces sous une forme directement utilisable, par exemple en poudre ou séchés. Ils contribuent à la réduction du temps de préparation des sauces. La pertinence d'une telle démarche est démontrée par le succès du bouillon cube et du concentré de tomate, mais le champ d'application dépasse largement ces deux produits industriels : feuilles séchées ou en poudre, graines en poudre, poisson séché, etc. Leur production permettrait la valorisation de certaines productions agricoles dites secondaires.



Pour le second axe, la confrontation directe du produit avec le consommateur final pose le problème des innovations-produits acceptables par le marché. L'étude du développement effectivement constaté de ces innovations dans les principales villes de la sous-région, et dont BRICAS et MUCHNIK ont fait la liste impressionnante, montre que dans ce domaine le spectre est assez grand.

On y trouve d'abord un certain nombre de préparations locales, que le marché urbain propulse au-delà de leur aire socio-culturelle d'origine, mais on trouve également des préparations souvent originaires d'autres villes africaines voire même d'autres continents. Les facultés d'adaptation de ces préparations notamment à des changements de produits disponibles sont également très grandes (changement dans les farines pour faire les beignets par exemple). En fait ce secteur paraît ouvert à l'adoption de nouveaux produits, mais consommés sous forme de "grignotage", pourvu que certaines règles de commensalité propres à ce type de consommation (alimentation "dans la rue", favorisant les rencontres informelles) soient respectées.

2°) La détermination des formes de la valorisation de la production vivrière pose le problème de la structure de production, industrielle ou artisanale, et du lieu d'implantation de cette valorisation marchande.

Pour répondre à ces questions, un élément d'appréciation paraît fondamental : les liens étroits en matière d'organisation de la production entre transformation alimentaire artisanale et préparation alimentaire domestique. En effet :

- Les collectifs de préparation alimentaire domestique ont souvent également une activité de préparation alimentaire marchande : l'enquête IFPRI/CEDRES de Ouagadougou le révèle pour un nombre significatif de ménages. La fréquence de ces activités est également très grande dans l'EBC 1979.

- La technologie de ces préparations artisanales est généralement proche de la technologie domestique parce que les préparations sont voisines et les moyens techniques et la main d'oeuvre sont les mêmes.

Ces deux éléments militent en faveur d'un développement de l'artisanat alimentaire urbain comme vecteur essentiel de la valorisation des produits vivriers locaux. Cela ne doit pas conduire à négliger ni les possibilités de valorisation au niveau du producteur direct, ni les possibilités de développement d'une transformation industrielle, d'ailleurs déjà en émergence dans certains cas (exemple de la construction d'une unité de foutou tout prêt par Capral/Novalim, filiale de Nestlé, à Abidjan). Mais on doit autant que possible utiliser les effets de synergie entre transformation alimentaire artisanale et préparation alimentaire domestique, qui renforcent la cohérence du système alimentaire dans



son ensemble et favorise donc son adaptation aux nouvelles conditions de l'urbanisation.

L'artisanat alimentaire paraît le plus à même de saisir les opportunités d'innovation-produits adaptés aux conditions à la fois de la préparation alimentaire domestique et de la restauration dans la rue. Les nouveaux produits apparus dans l'alimentation extérieure sont d'ailleurs souvent le produit d'innovations de l'artisanat alimentaire.

L'opérationnalité d'un tel axe de développement de la valorisation marchande est toutefois soumise à un certain nombre de conditions dont l'ATP devra vérifier qu'elles peuvent être remplies :

- d'une part, il faut que les filières artisanales, puissent effectivement prendre en charge l'extension du marché qui découle forcément des innovations proposées dans des conditions de coût et de productivité satisfaisantes : ceci repose essentiellement sur leur dynamique d'innovation technique ;

- d'autre part, il faut que l'environnement macro-économique et, en particulier, le système d'incitations et de contre-incitations découlant explicitement ou implicitement d'un certain nombre de décisions de politique économique ne remettent pas en cause la pertinence d'un tel axe. Le jeu des contraintes macro-économiques doit donc être très clairement spécifié.

## Bibliographie

ADJENEHOUN G.: Le développement du vivrier comme réponse à la dépendance alimentaire ; cas d'étude : la Côte d'Ivoire, Thèse, Paris X, 1985,

BRICAS N.: Dynamique et rôles de l'artisanat alimentaire à Dakar, Altersial/ENSIA/GRET, 1984, 91p

BRICAS N., MUCHNIK J.: "Technologie autochtone et artisanat alimentaire urbain", in Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne, Altersial/CERED/MSA, L'harmattan, 1986, p 293-310

CAMARA C.: "Enquête expérimentale budget des ménages 1973-75 : l'analyse de la consommation alimentaire", communication au séminaire sur l'analyse des résultats d'enquête sur le niveau et les conditions de vie des ménages, Abidjan, décembre 1986

CEPEDE M., LENGELLE E.: Economie de l'alimentation, PUF, 1954, 126p

COUSSY J. HUGON P., SUDRIE O.: Dépendance alimentaire et urbanisation en Afrique sub-saharienne, CERED/Paris X, cahier n°2, novembre 1983, 445p

COUTY P.: Production et commerce du mil au Nord-Cameroun, Etude ORSTOM, 1965,

DELGADO C., REARDON A., THIOMBIANO T.: La substitution des céréales locales par les céréales importées : la consommation alimentaire des ménages à Ouagadougou, Burkina Faso, CEDRES/ESSEC/IFPRI, juin 1988,

DUBOIS J.L., ODOUNFA A., REQUIER-DESJARDINS D.: Tables de composition des plats et des produits, EBC 1979, vol. n°2, Direction de la Statistique, Abidjan, 152p, 1986

DURUFLE G. : La consommation de poisson en Côte d'Ivoire, Rapport SEDES, 1986,

FAO : La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation 1985, Rome, 1987, 75p

FAO : Terres, vivres et population, Rome, 1984, 100p

FUX M.: "la consommation de riz au Cameroun", CERED, 1986, ronéo, 19p



HAERINGER P., KEITA S.: "Deux cours et un immeuble : témoignage de vingt femmes d'Abidjan sur leur vie quotidienne", in Cahiers ORSTOM, série Sciences Humaines, XIX-4, 1983, p 513-544

HIRSCH R.: La riziculture ivoirienne : diagnostic et conditions préalables d'une relance, Rapport Caisse Centrale de Coopération Economique, novembre 1984, 86p

HUGON P. (sous la direction de): "Les Afriques en l'an 2000 : perspectives économiques", in Afrique contemporaine, n° 148, 2ème trim. 1988, 156p

d'IRIBARNE P.: "La consommation et le bien-être : approche psychosocio-économique", in Revue d'Economie Politique, 82-1, janvier-février 1972, p 25-64

LY A.: "La donnée socio-culturelle de l'empreinte de la technique", in Culture technique, cahier spécial ethnotechnologie n°2, p 225-231

MAINBOURG E.: Manger et boire à Bamako (Mali), Thèse, Université François Rabelais, Tours, décembre 1986, 420p

MALASSIS L., PADILLA M.: Economie agro-alimentaire, tome 3, éditions Cujas, 1986, 449p

MARIE A., VINCENT B.: Substitution aux importations alimentaires et dépendance alimentaire : la filière blé au Cameroun, CERED/Paris X, cahier n°6, 1986, 54p

MONDOT-BERNARD J.: Satisfaction du besoin alimentaire et développement agricole au Mali, Etude non publiée, 1979

ODOUNFA A., REQUIER-DESJARDINS D.: "L'évolution des modèles alimentaires en Côte d'Ivoire", communication au séminaire CIRES sur "Les cultures vivrières, élément stratégique du développement de la Côte d'Ivoire, Abidjan, mai 1982, in Cahiers du CIRES, n° spécial 1984, p. 479-593

ODOUNFA A.: Le choix des produits alimentaires et ses implications dans le cadre des ménages de Côte d'Ivoire, Mémoire de DEA, faculté des Sciences économiques d'Abidjan, 1985, 191p

POGET J.-L.: Structures de l'alimentation dans l'urbanisation en Afrique sahélienne - essai méthodologique - le cas de Bamako au Mali, Thèse, IEDS/Paris I, février 1987, 290p



REQUIER-DESJARDINS D.: "Urbanisation et évolution des modèles alimentaires : l'exemple de la Côte d'Ivoire", in Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne, Altersial/CERED/MSA, L'Harmattan, 1986, p 161-178

REQUIER-DESJARDINS D.: "L'évolution de la production, des importations, des disponibilités et de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire : une analyse des données récentes", communication aux Journées d'Etudes sur les Politiques et Stratégies Alimentaires en Côte d'Ivoire, Fac. de Sciences Eco, Abidjan, décembre 1985

REQUIER-DESJARDINS D.: "Analyse de la différenciation de la consommation alimentaire en fonction du revenu à Abidjan selon l'EBC 1979", Communication pour le séminaire "Analyse des résultats d'enquête sur le niveau et les conditions de vie des ménages en Afrique", Direction de la Statistique, Abidjan, décembre 1986,

REQUIER-DESJARDINS D.: "Méthodologie des enquêtes budget-consommation et analyse socio-économique de la consommation : quelques réflexions", in Stateco, n° 51, novembre 1987, p 5-30

REQUIER-DESJARDINS D.: La consommation alimentaire en Côte d'Ivoire : portée et limite de l'éclairage économique, Thèse, LAREA, Paris X, Janvier 1988, 177p

REQUIER-DESJARDINS D.: L'alimentation en Afrique : manger ce qu'on peut produire : l'exemple de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire, Editions Karthala, 1989, 169p

SUDRIE O.: "Dépendance alimentaire et urbanisation en Afrique : une relation controversée", in Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne, Altersial/CERED/MSA, L'Harmattan, 1986, p42-66

TABARD N.: "Consommation et statut social : analyse multi-dimensionnelle des budgets familiaux", in Consommation, 1972-2, p 41-65

VEREZ J.-C.: La contribution des petites activités marchandes à l'autosuffisance alimentaire au Cameroun, CERED/Paris X, cahier n°7, novembre 1986, 39p

VEREZ J.-C.: Urbanisation et autosuffisance alimentaire au Cameroun, Thèse, Paris X, LAREA, 1987

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1:	Evolution des importations alimentaires en valeur de l'Afrique en développement	p39
Tableau 2:	Evolution récente des importations de riz des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne	p41
Tableau 3:	Evolution récente des importations de blé et de farine de blé des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne	p42
Tableau 4:	Evolution récente des importations de maïs au Ghana et au Nigéria	p43
Tableau 5:	Evolution récente des importations de lait condensé et évaporé des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne	p44
Tableau 6:	Evolution récente des importations de lait et crème secs des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne	p45
Tableau 7:	Evolution récente des importations de viande de boeuf des principaux importateurs d'Afrique sub-saharienne	p46
Tableau 8:	Evolution des importations de poisson en Côte d'Ivoire	p47
Tableau 9:	Evolution des importations de sucre en Afrique et au Nigéria	p47
Tableau 10:	production et importations de produits vivriers au Sénégal en 1988	p49
Tableau 11:	Evolution des disponibilités en riz au Sénégal	p50
Tableau 12:	Evolution de la structure des disponibilités en riz au Mali	p51
Tableau 13:	Evolution de la production de mil et des importations de riz et de blé au Burkina-Faso	p52

Tableau 14:	Disponibilités, demande et déficit alimentaire au Cameroun	p53
Tableau 15:	Importations de riz au Cameroun	p54
Tableau 16:	Disponibilités en riz en Côte d'Ivoire	p55
Tableau 17:	Comparaison des disponibilités théoriques et de la consommation effective de produits vivriers locaux en Côte d'Ivoire en 1979-80	p56
Tableau 18:	Evolution des Disponibilités Energétiques Alimentaires (DEA) par personne entre 1969-71 et 1979-81 pour quelques pays d'Afrique subsaharienne	p57
Tableau 19:	Evaluation des rations alimentaires en 1980 au Cameroun	p59
Tableau 20:	Evaluation des rations alimentaires à Abidjan entre 1956 et 1979	p60
Tableau 21:	Rations alimentaires urbaines et rurales en 1979 en Côte d'Ivoire	p61
Tableau 22:	Différenciation de l'apport nutritionnel des rations en fonction des niveaux de dépense totale à Abidjan en 1979	p62
Tableau 23:	Evolution de la structure du budget alimentaire à Abidjan de 1963 à 1985	p63
Tableau 24:	Evolution des quantités consommées de produits vivriers par jour et par personne	p65
Tableau 25:	Consommation par tête de céréales en 1973-75 au Sénégal	p66
Tableau 26:	Consommation par tête de divers produits au Sénégal en 1973-75	p67
Tableau 27:	Consommation de céréales au Mali en 1979	p68
Tableau 28:	Normes alimentaires au Cameroun: estimation 1980	p70



Tableau 29:	Evolution de l'indice du prix des vivriers principaux à Abidjan 1960-1982	p73
Tableau 30:	Elasticités temporelles par rapport aux prix de quelques produits vivriers pour la période 1963-79 à Abidjan	p74
Tableau 31:	Structure du budget alimentaire selon les classes de revenu à Abidjan en 1979	p75
Tableau 32:	Structure des budgets alimentaires à Ouagadougou	p76
Tableau 33:	Répartition de la consommation de céréales en valeur selon les strates de revenu à Ouagadougou	p78
Tableau 34:	Elasticités de la consommation de céréales aux prix et aux revenus à Ouagadougou	p79
Tableau 35:	Plats les plus fréquents au sein des unités et en alimentation extérieure à Abidjan en 1979	p82
Tableau 36:	Plats les plus préparés en zone rurale	p83
Tableau 37:	Sauces les plus consommées en zone rurale et en zone urbaine	p83
Tableau 38:	Composition de la sauce aubergine à Abidjan et en Forêt-est	p85
Tableau 39:	Composition de la sauce feuille à Abidjan et en Forêt-est	p86
Tableau 40:	Consommation par tête selon les principaux groupes ethniques de produits végétaux de base en milieu urbain	p88
Tableau 41:	Consommation moyenne hebdomadaire de produits énergétiques selon les classes de dépense totale à Abidjan en 1979	p89
Tableau 42:	Consommation moyenne hebdomadaire de produits énergétiques selon le type d'habitat à Abidjan en 1979	p89

La démarche de l'ATP "Pilotage par l'aval de l'innovation dans les filières courtes" accorde une importance fondamentale à l'appréhension des formes de la consommation alimentaire des produits vivriers locaux.

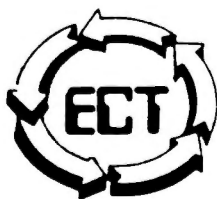
Dans cette perspective, ce rapport cherche à appréhender en fonction des éléments disponibles la dynamique de la consommation alimentaire en Afrique subsaharienne.

Il développe d'abord une interrogation méthodologique sur la définition de la consommation alimentaire. Sans rejeter les approches en terme de demande alimentaire ou nutritionnelles, il cherche à dépasser leur caractère réducteur pour déboucher sur une approche en termes de styles alimentaires. La prise en compte de l'alimentation comme "fait social total", et donc la réintroduction de sa dimension sociale, culturelle et symbolique, rend cette approche plus propre à dessiner les contours d'une innovation pilotée par l'aval

En second lieu, ce rapport fait un recensement et une évaluation des données disponibles sur l'alimentation en Afrique subsaharienne, en insistant sur les caractéristiques de l'alimentation urbaine, à partir de données globales et de données d'enquête. Il cherche à appréhender les tendances de la consommation, non seulement en termes quantitatifs mais également en termes qualitatifs, par l'identification de l'évolution des pratiques alimentaires, conformément à l'orientation méthodologique développée plus haut.



**CIRAD - MITECH** (Mission de Technologie)  
Coordination CIRAD-SAR - Laboratoire STSC  
Avenue du Val de Montferrand - BP 5035  
34032 Montpellier Cedex  
Tél : 67 61 58 00 - Télécopie : 67 61 12 23



**ECT**  
Economie des Changements Technologiques  
Université Lumière Lyon II - Unité associée au CNRS n° 945  
16, quai Claude Bernard - 69 365 Lyon